

中 国 名 菜 譜

第 四 輯

商業部飲食服務局編

輕 工 業 出 版 社

1959年·北 京

內 容 介 紹

广东的烹飪艺术，在国内外都是久負盛名的。商業部飲食服務局为了把某些著名粵菜和点心的烹制經驗加以总结和傳播，特在广州市飲食服務業公司的大力支援下，由当地名廚師、點心師積極帮助，編成本輯。它介紹了广州市大同酒家、北園酒家、广州酒家等五个菜館的名菜五十四种，及大同酒家、蓮香茶樓、陶陶居等七个菜館和茶樓的名點心二十七种。其中包括名聞中外的“龙虎鳳大会”、“紅燒菓子狸”，膾炙人口的“大同脆皮雞”、“油泡蝦仁”，以及深为群众喜爱的“雞仔餅”等等。

這本書既是广东烹飪經驗的总结，也是操作的紀实。它对各种菜、点制作方法的介紹尽量从詳；必要的还附有圖片，对原料的選擇和用量也力求准确；並經广州市各著名廚師和點心師共同审查校訂过。

本輯可供全国各地飲食業从業人員、廚師、訓練班师生，以及各机关、企業食堂工作人員参考和学习。

中 国 名 菜 譜

(第四輯)

商業部飲食服務局

★

輕工業出版社出版

(北京市宣武門內白雲路)

北京市書刊出版業營業許可証出字第099号

輕工業出版社印刷厂印刷

新華書店發行

★

787×1092公厘 · 3 $\frac{28}{32}$ 印張 · 85,000字

1959年4月第1版第1次印刷

1960年5月北京第2次印刷

印數：10,001—15,500 定價：(10)0.56元

統一書號：15042·592

目 录

名 菜

大同酒家	5
大同脆皮雞	5
大同三蛇龙虎鳳大会	10
竹絲雞烩五蛇羹	17
燕窩白鴿蛋	19
竹笙雞腰	21
焗釀禾花雀	22
蟹肉扒鮮菰	24
鷄子戈乍	25
紅燒大羣翅	26
燕窩鷓鴣粥	28
清湯燕盞	30
紅燒菓子狸	31
陈皮扒鴨掌	32
鷄脚炖山瑞	34
冬笋鹌鴿片	35
蟹黃芥蘭炒鷄翼球	37
蟹黃扒荳苗	38
什錦冷拼盤	40
百花仙島	48
水晶冷拼鷄	49

煎釀焗明蝦	50
百花釀蟹簍	51
上湯泡田雞扣	51
上湯泡肚仁	52
北園酒家	53
蠔油鴨掌	53
煎鷄脯	54
山斑豆腐	55
香汁炒蟹	56
郊外大魚頭	56
煎釀明蝦	57
金錢蝦盒	58
牛油脆皮蝦仁	59
太史田雞	60
江南百花鷄	61
江南酥鷄	62
冬瓜盅	63
拼鴛鴦鴨	64
碗仔紅燒鮑翅	66
鹽焗鷄	67
廣州酒家	69
蟹黃生翅	69
百花煎釀鴨掌	70

滑鮮蝦仁·····	71
干煎大蝦碌·····	72
香滑鱸魚球·····	73
江南香酥鴿·····	74
廣州文昌雞·····	75
愉園菜館·····	76
油泡蝦仁·····	76
濃燉鷄鮑翅·····	77
西汁焗乳鴿·····	78
東山食堂·····	80
脆皮鴛鴦鴨·····	80
五彩滑鷄條·····	82
酥炸三腿·····	84
鮮蜆川蝦扇·····	86
蟹黃扒燕盞·····	87

名 點 心

大同酒家·····	89
娥姐粉果·····	89
鮮蝦餃子·····	91
干蒸燒賣·····	92
牛肉燒賣·····	94
焗鮮奶軟糕·····	95
生磨馬蹄糕·····	96
蓮香茶樓·····	97
五彩皮蛋酥·····	97
蓮子蓉酥盒·····	99

酥皮蓮蓉飽·····	100
廣州酒家·····	101
蟹黃灌湯餃·····	101
云腿明蝦盒·····	103
荷葉飯·····	105
擘酥鮮奶撻·····	106
鳳肝鱸魚塊·····	107
陶陶居·····	108
百花鳳眼餃·····	108
鮮奶凍雪蛋·····	110
擘酥雞蛋撻·····	111
百花滑鷄甫·····	111
糯米雞·····	112
豉汁叉燒飽·····	113
西區食堂·····	114
鷄粒芋角·····	114
擘酥鷄粒盒·····	116
椰黃甘露酥·····	117
北園酒家·····	118
玻璃鷄蛋糕(北園酒 家 麥九)·····	118
奶油鷄蛋捲(北園酒 家 麥九)·····	119
崧化鷄蛋散(北園酒 家 麥九)·····	120
成珠茶樓·····	122
鷄子餅·····	122

名 菜

大 同 酒 家

大同酒家，是广州市有名粵菜館，历史久，規模大，設備新，成为广州的高級宴会場所。为了支援首都建設，該店曾于 1956 年 8 月間，分出廚師，服務員一批，到北京開設一家粵菜館，仍名大同酒家，使首都人民亦得嘗到名菜風味。該店著名廚師麥炳、何明、林海等，不但繼承了前人的烹調技藝，而且精心創制，使該酒家菜式品種，更加豐富多采，深受中外人士的讚揚。

大 同 脆 皮 雞

一、选料

大同脆皮雞所用的雞，以广东省清遠、竹寮等地出产的雞种为佳，牠的特点是肥而嫩，脂肪多。挑选时，可先看雞的羽毛色澤是否鮮艳和光滑，並注意脖子要短，脚要短細，然后将雞拿在手中，以指按其胸骨，檢查是否軟嫩，再用兩指將雞尾部羽毛分开(可用口哈气，將毛吹开)，以尾部肥滑，肛門細小不凸出(即未产卵的象征)为最好。選購来的雞，放入雞籠中，單只隔离飼养，不使見陽光。雞籠(圖 1)高約一尺二寸，橫寬約一尺，仅比雞身稍大，使雞在籠里不易走动，

育肥較快。飼以細米糠和米粒，十天後則肉肥體大，骨也變軟，食時骨肉脆嫩可口，脆皮雞所用的雞，以毛重二斤八兩為適合。宰淨可得肉一斤六兩，浸熱約一斤四兩。

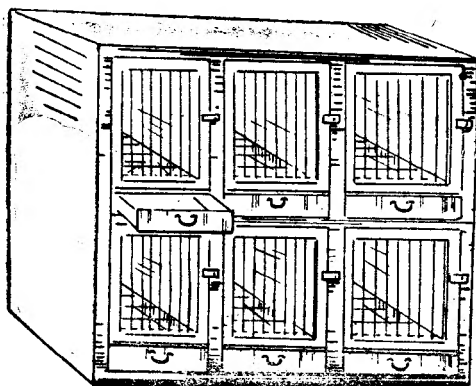


圖 1 飼養脆皮雞的雞籠

二、雞的宰殺及處理

宰殺 用大拇指和食指抓着雞的兩個翅膀，用小指鉤着一只雞腳，將雞頭鉤翻向上，將雞脖子抓實，用刀割斷其氣管，（圖2）雞身下傾，使其血管內的血流清為止。否則凝血在體內雞皮上則隱現片片的瘀紅色素，影響美觀。

燙毛 用煮沸開水（ 100°C ）三斤，摻入涼水一斤八兩（約 $60\sim 65^{\circ}\text{C}$ ），用手拿着雞的兩腳，把雞放入熱水中，隨手翻動，並用竹刷蘸水，迅速把雞毛擦勻，燙約二分鐘，即行取起。燙毛時注意掌握時間，過久過快都會使雞皮在炸時不上色，呈現深淺不一，這就不合炸雞的規格了。

退毛 將雞側放在木案上，先用左手抓住雞的右腳膝上部，用右手退毛，從腿向上退至雞的腋下，回過頭來從雞膝

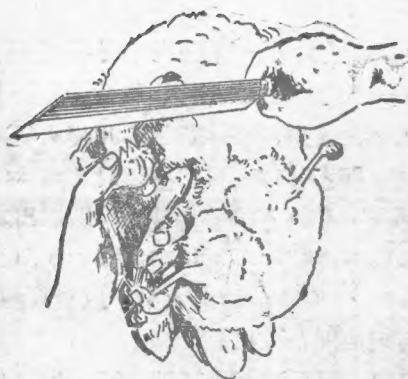


圖 2 宰雞時手握雞的方法

向下退去脚衣，再用手將雞翅膀握緊，將毛向翼尖方向退去，這半邊的毛退盡了，就可將雞反轉照上法退去左側之毛。再將雞背向上由脖子起用手退至尾部，用左手將雞翼按住，以右手大拇指和食指將雞脖子循繞，余指作助力，輕輕用力向頭部退去，雞頭細毛用大拇指撫擦雞冠兩旁即可去掉。將雞放入涼水盆中，把雞身上的細毛摘淨，並抹去污穢。退毛時不要過分用力，以防損破雞皮。

掏胸 先在雞脖子右邊靠近雞翅膀處，用刀開一寸長的口，取出氣管，食道和雞嗉（食胃），並用刀在雞膝下處剝去兩腳（如從膝上部剝斷時，則雞皮上縮，露出雞骨，不好看）。然後將雞胸向上，用左手壓住雙腳，使其肚漲起，用刀在雞腹部近肛門口處剖開長約一寸五分的口，先將肚內的脂肪割出，再用食指和中指伸入肚內取出腸臟，並注意挖清雞肺，否則食時仍有血水流出。然後用涼水把雞內外沖洗潔淨，並用刀將雞的眼球戳破，以免油炸時爆裂，致滾油四濺。

三、制作方法

鹵制 將八角(大料)一錢五分、丁香二錢、甘草二錢、草果二錢、沙薑三錢、花椒二錢、桂皮一錢等葯材用潔白紗布包着，放入瓦湯盆中，加開水五斤，用慢火煲^①約一小時，再加精鹽七錢，即成“白鹵水”。浸鷄時將鹵水燒沸，用手拿着鷄頭，將鷄的全身放入浸約十秒鐘，即取出。由於鷄身驟然遇熱，局部收縮成畸形，須用手將鷄的兩腿拉正，使鷄的身形平整，再放入 90°C 熱的鹵水中，以微火浸約十五分鐘，使鷄全身的肉剛熟即行取出。

淋漿、晾皮 將已用鹵水浸過的鷄，先用潔淨白布將鷄翅膀的臂部抹干，以防止該處浸後出油，糊漿時不上色，再用鐵鉤將鷄鉤起，鉤時最好穿在鷄的雙目。鉤起後用手提鉤把鷄吊在漿盆上，用手勺將糊漿(以糯米麥芽糖八錢、料酒三錢、浙醋一錢、團粉八錢調勻制成)淋在鷄身上，待全部外皮都沾上糊漿為止(圖3)。然後將它掛在當風的地方，約二至四小時，鷄身呈現一層霜狀薄粉，鷄皮已有硬性即可炸皮。如在春季，氣候潮濕。鷄身發潮不易干脆時，可用爐子以微火放在鷄的下邊約一尺五寸處，烘烤使干。

炸皮 用旺火將鍋燒紅，放入花生油三斤(約耗二兩)燃燒(注意不宜冒有白煙)，將鷄胸向上、背向下，放置鉄絲箊篋上，用手勺將滾油從鷄的腹部近肛門處所開的口，(圖4)淋入腹內三次，再淋全身。淋時要把鷄不斷反側傾斜，不斷用油淋炸，約三分鐘，呈現金紅色，即符合標準。炸時箊篋要离油面，不要將鷄沾入油鍋里，又最忌火太旺、油太沸。否則炸

① 煲：是將主要原料放入瓦煲(陶制容器)內，再加入約等於原料量兩倍之水，不放調味品，用慢火來煮。是一種以湯為主的煮法。

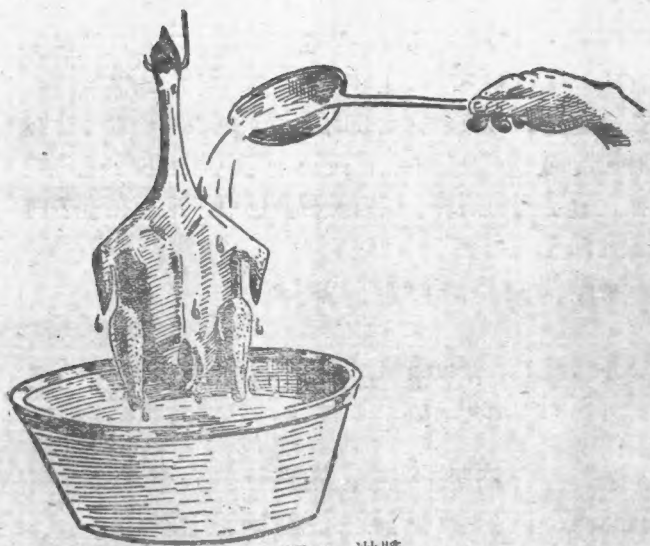


圖 3 淋漿

鷄外皮色焦，內肉却不够热。火慢則皮不脆，不上色。因此炸皮时，火候必須注意掌握适当。



圖 4 澆炸

四、切雞和吃法

雞炸好后，即須及時切塊，防止涼后雞皮不脆。切時須將菜墩抹干，先切雞頭，繼即從脊骨切成兩半，去翼，起腿，再將全雞分別切成每塊重約七分的小塊，以切三十六塊為合適。切時應將雞皮朝上，不宜貼近菜墩，以防影響皮脆，並邊切邊擺在盤子上成雞形，切完時雞身仍熱，最后在盤子週圍擺上蝦片即成。

吃時要蘸以淮鹽*、酸辣醬、檸檬汁

五、特点

此菜皮脆肉香，骨也味美。由于制法獨特，深受顧客歡迎，招待外賓亦常用此名菜。

大同三蛇龙虎鳳大会

蛇類為爬行動物，據說人食之，能祛風、除痰、去濕、補血養陰，而蛇的胆汁，更有奇效。所以蛇類食品，為廣東人所喜愛，引為秋冬季節滋補珍品，有“秋風起矣，三蛇肥矣，滋補其時矣”之諺。到廣州來者均以一嘗蛇羹為快。大同酒家對調制蛇類食品更有獨到之處，特介紹“大同三蛇龙虎鳳大会”及“竹絲雞烩，五蛇羹”兩種名菜。

一、原料

三蛇①一副	約三斤半	光豹狸肉②	一斤
老雞一只(按雞身計)	一斤半	生雞絲	二兩
水發北菇絲③(去蒂)	二兩	水發木耳絲④	三兩
水發鮑魚絲⑤	三兩	水泡生姜絲⑥	二兩
旧陳皮絲	一錢	檸檬葉絲	三錢
豬瘦肉	一斤半	瘦火腿	二兩

* 淮鹽：用精鹽一兩，放入燒熱的鐵鍋內，炒至略有焦香味即成。

湿荸荠粉	一兩	竹蔗	八兩
桂圓肉	五錢	味之素	四錢
深色醬油	一錢半	猪油	二兩半
胡椒粉	少許	菊花	二朵
薄脆	三兩	白酒	五錢
料酒	一兩	蛋清	半只
生姜	二兩	生葱	四条
精鹽	三錢	醬油	三錢

①“烏肉”（眼鏡蛇）、“金腳帶”、“过树榕”叫作三蛇，烏肉蛇以广西出产为最多；金脚帶蛇与过树榕蛇，产于广东的水东、怀集等地。蛇，全年均有，但以秋季为最肥美，由于稻熟时，蛇因禾稻掩蔽，多在夜間找食物，这时蛇最肥壯，至秋收后，以無禾稻掩蔽，即少出；严寒时期即潜伏蛇穴不出。蛇的選購，以肥硬粗壯、皮色鮮艳为佳。捕蛇者出售时，先將蛇齿用刀刮去，以免伤人。

宰蛇的方法：先用左手將蛇头抓紧，再把蛇尾抓住（如图6），用右手順着蛇身摸到有凸出处，用小刀割开，取出蛇胆（如图7）。再以右手輕輕抓住



圖 6

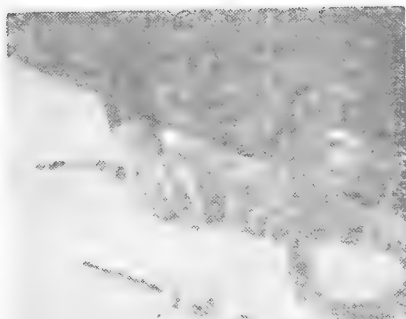


圖 7

蛇尾，以左手由蛇尾直往上撐至蛇脖子，以食指中指緊握蛇的喉部，使它不能把口張開（切切注意，否則會被其反噬），用右腳緊緊踏實蛇尾，然後稍將之伸直，右手拿尖利的小刀，在蛇的腹部一直割至蛇的脖子為止（約一分深）（如圖 8）。再在蛇脖子下四周割一圈，掀去其頭（如圖 9）。再在尾部割一圈，

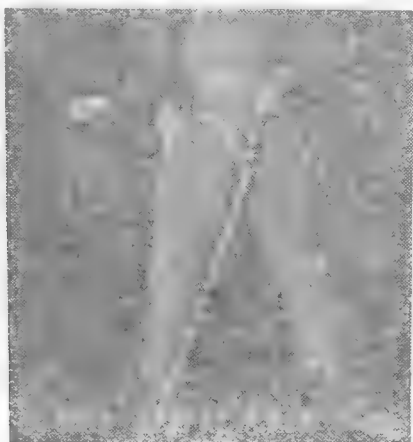


圖 8

在割的地方掀起蛇皮一直撕至蛇頸（如圖10）。然後撕去蛇的腸臟（如圖11），
將蛇放在冷水中。



圖 9



圖 10



圖 11

蛇胆取出后，作冲酒飲或冲凉开水飲，能祛風去濕，一般消費者都在蛇宴的飲蛇胆酒。

②狸有豹狸、(如圖12)麋狸、七間狸、黃鼬狸、狗狸、鼠狸等，种类甚多。豹狸、麋狸，产于广东西北江，其他种类的狸多产于广西。豹狸比貓稍大，狀似豹，麋狸是白鼻，鼠毛，咀尖，狀似貓，質量以豹狸為最佳，營養價值較好，麋狸較次，其他狸更次一些。一般的“龍虎鳳大會”，只用蛇、貓、雞三種，但大同酒家的“龍虎鳳大會”，選用豹狸而不用貓。

宰豹狸的方法：先將豹狸困在鐵籠內，用鐵鉗伸入籠里，把豹狸的口撬開，倒入玫瑰露酒約一、二兩。豹狸灌酒后，如果在口中噴出白沫，這就是豹狸已醉，逐漸至醉昏，便可用刀把它的喉管割斷（如果未見有白沫噴出，還要多灌一些露酒）。也可把豹狸連籠浸入水中，使其窒息而死，此法更為省事，如今多用此法，但用酒醉法味道較香甜。豹狸杀死或浸死后，用沸水約六斤（視狸的大小而定）、凉水二斤、柴灰四兩，放在大盆中和勻，然後抓住豹狸的頭部，將尾部放下水里，約攪三分鐘，再將豹狸倒轉，抓住它的後腳，將頭放入水里，約攪五分鐘，便可去淨大毛，用涼水洗淨後，再用火焰去幼毛，然後放入冷水中，用刀刮去豹狸皮外的焦污不潔的東西，隨後開肚，取出腸臟，以清水洗淨。

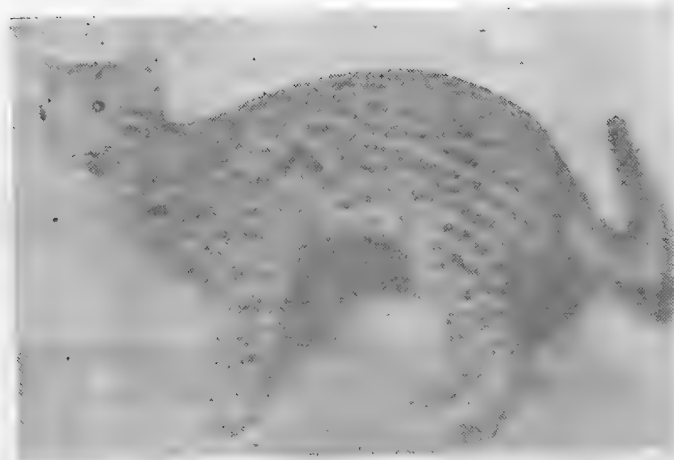


圖 12

③發新北蕪法：用清水浸廿分鐘，取起去蒂，洗淨去塵沙，淋去水便成。

④發木耳法：用清水浸約四小時，取起去掉塵沙後洗淨，切成細絲，用時放入開水內。

⑤發鮑魚法：將鮑魚用沸水浸三小時，撈起放入砂鍋內，慢火煲一小時，取出洗干淨。然後燒熱鍋，放入一些料酒、生姜二片、生蔥二條，再放入鮑魚，炒約二分鐘取起（姜蔥不要）。隨後把清水放入砂鍋內，以旺火煲沸後，放入鮑魚，以慢火煲四小時左右取起，以手按鮑魚柁，如果軟熟，即已夠火候；如果還發硬時要再煲（切勿用冷水浸，否則會硬心）。

⑥水泡生姜絲法：將生姜去皮洗淨，先切片，後切細絲，用沸水滾過，再用冷水浸。如是二、三次，約浸二小時便成。

二、制作方法

1. 煲蛇 將剖洗干淨的三蛇及竹蔗八兩、桂圓肉五錢、生姜一兩五錢、旧陳皮一錢，一起放入砂鍋內，加清水五斤，用旺火煲約三十分鐘，取出三蛇，很小心地拆出蛇骨，從頭部順着向尾輕輕褪出肉來（用力不宜過猛，恐連蛇骨弄

斷，混入蛇肉內）如圖 5，隨即把蛇肉切成一寸五分的小節，再用手順着肉紋把蛇肉撕成細絲。



圖 5 褪蛇肉

蛇骨裝入紗布袋，繼續放回原砂鍋的蛇湯，用慢火再煮一小時半後倒出，以白潔毛巾將湯濾過（約得蛇湯四斤左右）。這些湯留作煲鷄及蒸蛇用。桂元肉，竹蔗等取出不要。陳皮、姜取出切成細絲，留待烩蛇用。

2. 炆豹狸 將洗淨豹狸，切開四件，放入開水鍋里，約煮十五分鐘，取起晾乾。隨即燒紅鉄鍋，放入猪油五錢、料酒二錢、生姜二片、生葱二條，跟着把豹狸肉放下炒約三分鐘，即取起。

3. 煲豹狸 把已宰淨的老鷄一只及瘦肉、火腿、豹狸肉等一同放入砂鍋里，加清水三斤，煮約一小時左右，再加入蛇

湯三斤半，用慢火煮約二小時，取出老鷄、豹狸，都把骨去掉。然後把肉撕成細絲，長度要均勻，約一寸半長（瘦肉、火腿取出不要，可留作其他用）。湯用白毛巾濾淨，約得湯五斤，留作烩蛇時用。

4. 炆蛇絲和蒸蛇絲 以旺火燒紅炒鍋，放進豬油五錢、白酒五錢、姜二片、蔥二條，把蛇絲放下約炆炒三分鐘取起，去掉姜蔥。再把蛇湯八兩放進瓦鉢內，放入蛇絲，置於蒸籠內用慢火蒸約三十分鐘。

5. 附料的處理 已發好的鮑魚、木耳、北菇，均切成細絲；並將木耳放入開水內燙半分鐘，北菇不用燙，鮑魚已發夠身。也不用再煮。取蛋清半只、荸薺粉少許，將生鷄絲拌勻，燒熱鐵鍋，放入豬油八兩（約耗二錢），待熱至95℃後，即放入鷄絲，以微火泡油一分鐘，取起，用笊籬濾淨油。

6. 烩蛇 以旺火燒紅鐵鍋，放入豬油八錢、料酒五錢，即將已濾淨留用的湯全部放入鍋里，繼把蛇肉、鮑魚、北菇、木耳、姜絲、陳皮絲及熟鷄絲、豹狸放入；最後放入已泡好油的生鷄絲，隨即調以味之素、深色醬油和荸薺粉等拌勻，再加豬油五錢起鍋便成。菊花洗淨只要花瓣，檸檬葉切細絲，這兩種附料和薄脆等，另用小碟盛裝，吃時擺上。

三、特點

此菜香味濃郁，能祛風除濕，補中益氣，人食之健體提神，為秋冬季節營養豐富的補品。

竹絲鷄烩五蛇羹

一、原料

五蛇一副（宰淨煮熟得肉六兩）

五蛇是：(1)烏肉蛇(眼鏡蛇，又名飯銼頭)，(2)白花蛇，(3)金腳帶蛇，(4)過樹榕蛇；(5)三索綫蛇。

竹絲雞一只(取熟鷄腿肉六兩)

生鷄絲	二兩	水發廣肚①	四兩
水發新北菰	二兩	水發木耳絲	二兩
水泡姜絲	二兩	旧陳皮絲	一錢
原身蛇湯	一斤	上湯	一斤
檸檬葉絲	三錢	菊花	二朵
薄脆	三兩	味之素	三錢
深色醬油	二錢	醬油	二錢
豬油	二兩	白酒	五錢
料酒	七錢	二湯	六兩
濕荸薺粉	一兩	生葱	四條
生姜	一兩五錢	胡椒粉	少許
蛋清	半只	竹蔗	八兩
桂圓肉	三錢	精鹽	三錢

二、制作方法

1. 煲蛇 先將蛇宰好(宰蛇方法見前面“龍虎鳳大會”)，去頭、洗淨，放入砂鍋內，加入冷水五斤、生姜一兩半、旧陳皮一錢、竹蔗八兩、桂圓肉五錢，以慢火煲卅分鐘，取起，從蛇頭向蛇尾輕輕褪出蛇肉。蛇骨裝入布袋里，放回砂鍋內熬湯，同時放入已宰好的竹絲雞，再煲約一小時，待雞熟透後，撈起竹絲雞撕成絲，只用鷄腿肉和鷄皮約六兩，其餘不要(留作其他用)。蛇骨竹蔗桂圓肉取出不要。姜及陳皮切成細絲，留

①發廣肚法：將廣肚用冷水浸約十二小時，再用藤絲擦干淨，盛在瓦盆里，放入攝氏 100 度的沸水，用蓋蓋嚴。煮約十二小時，取起放在水龍頭下，用冷清水漂洗三小時，再用手洗干淨，去清膠膜。然後用清水浸約十小時，再用沸水煮約四小時至六小時，用刀切一下，以爽身黏刀為合標準。

作烩蛇用。砂鍋內的湯用潔白毛巾濾過，湯作烩蛇用。

2. 炆蛇和蒸蛇 把蛇肉切成約一寸半長的塊，然後用手撕細絲。燒熱鍋後，放入豬油五錢，再洒白酒五錢，加入生薑二片、生蔥兩條，將蛇絲放入鍋里爆一爆，約一分鐘，倒出來用瓦鉢盛着（薑片和蔥不要），加入蛇湯八兩，放進蒸籠內，蒸約一小時。

3. 附料的處理 將已發好的廣肚、木耳、新北菇切成細絲；廣肚用開水滾一滾，撈起。把鍋燒熱，放入豬油三錢、薑三片、蔥二條、料酒二錢，二湯六兩後，即把廣肚絲放入，煮沸後，倒出來瀝干水（薑、蔥不要）。木耳絲放在鍋內，加入冷水煮沸即倒出來。把生鷄絲用蛋清半只、荸薺粉少許，一同拌勻，以旺火燒熱鍋，放入豬油八兩（約耗二錢），待至攝氏 95 度時，放進鷄絲以慢火滾約一分鐘，倒出來用箊籬隔着瀝清油。

4. 烩蛇 以旺火燒紅鍋。放入豬油五錢，洒料酒五錢，隨即放入蛇湯、上湯、候沸騰後放入北菇絲、木耳絲、薑絲、熟鷄絲、蛇絲、陳皮絲、廣肚絲、生鷄絲和精鹽、醬油、味之素等，攪勻，即用荸薺粉打芡再攪勻，同時加上豬油五錢，便可起鍋盛在瓷盤中。將菊花、檸檬葉絲分放兩小碟，隨蛇羹上桌，另以一小碟盛薄脆，吃時可按自己喜好酌加在碗內。

三、特點

此菜清而不膩，多食不厭，為秋冬季節營養珍品。

燕窩白鴿蛋

一、原料

白鴿蛋	二十四只	干碎燕窩	一兩半
頂湯①	二斤	火腿絲	三錢

豬肉	八錢	味之素	六錢
精鹽	一錢	上湯②或二湯③	八兩
料酒	少許		

二、制作方法

1. 將燕窩用冷水浸約兩小時，撈起用盤盛載着，然後以尖咀小鐵鉗摘去燕窩內的幼毛。幼毛摘淨後，放入開水鍋中煮五分鐘，然後撈起，把水分瀝干。

2. 用旺火燒熱鍋，放入豬油五錢、料酒少許、二湯八兩、精鹽一錢、味之素二錢。隨把燕窩慢慢放入鍋內約熬三分鐘，然後倒出來，用潔白毛巾吸干水分，放入盆子內。

3. 將白鵝蛋裝入瓦鉢加入清水，以浸過面為度。用紗紙將瓦鉢封好（用紗紙④封蓋，可避免蒸白鵝蛋時爆裂），然後放籠屉內蒸約十分鐘，鵝蛋便熟。取出，去其殼後，將鵝蛋排列在盆子上燕窩的四邊，加上火腿絲三錢在面上。

4. 以旺火燒熱鍋，放入豬油三錢，放入頂湯二斤、味之素四錢，待湯燒至攝氏100度後，淋上燕窩鵝蛋便成。

三、特点

此菜看滑濃郁，清而不膩。

① 頂湯：取老毛鷄六個，瘦豬肉六斤，火腿肉一斤四兩，味之素一兩，清水二十斤。先將毛鷄宰淨，除去內臟，連同以上原料放入瓦燉盆內，猛火燒沸後挪至慢火上熬五小時（最好保持蝦眼球狀態，火太猛則湯不清）。然後，將各種原料撈出，湯則用白布過濾，再撇去湯面油沫即成。

② 上湯：取老毛鷄四斤，瘦豬肉四斤，火腿肉一斤，精鹽一兩，味之素一兩，清水二十斤。按頂湯制法制作即為上湯。

③ 二湯：將熬過上湯的鷄、瘦豬肉和火腿肉等，另加精鹽一兩、味之素一兩、清水十四斤，慢火熬四小時，用布過濾即成。

④ 紗紙即薄頁紙。

竹筴雞腰

一、原料

水發竹筴①	七兩	水發北菇	一兩
雞腰(舉丸)②	八兩	味之素	三錢
精鹽	二錢	蠔油	二錢
深色醬油	一錢	料酒	二錢
胡椒粉	少許	豬油	一兩半
濕荸薺粉	五錢	二湯	四兩
上湯	三兩		

二、制作方法

1. 鍋內放入涼水燒至攝氏 90 度，將洗淨、撕去血筋的雞腰放入鍋內浸兩次（每次約五分鐘，注意水要保持 90 度，不要煮沸，否則會爆烈），然後倒入碗內仍用開水浸注。

2. 干竹筴（圖 13）用涼水浸約四小時，洗淨後撈起，再用開水煮約五分鐘，倒在涼水中冷卻，用手輕輕撥去其沙泥，再撈起壓干。然後用刀剪去頭尾不要，只要芯，每塊切成一寸長。

3. 用鍋將豬油少許燒熱，放入料酒少許，隨即加入二湯四兩、精鹽少許，並放入竹筴煮約五分鐘，然後用鐵筴撈起壓干。

4. 鍋放在旺火上燒熱，放入豬油一兩，候油燒開，即放入料酒少許，再加入上湯三兩，將竹筴及已發北菇放入，

①竹筴以我國四川所產為最佳，雲南、廣西次之。竹筴的培植方法，是在竹樹旁四周地面，以馬糞和濕泥拌勻蓋上，每天澆水，約二月後漸漸萌芽，長出形如網狀的竹花，約長至三寸長，即可剪去，將之曬干後，以疏簍櫃儲藏，使其雪白。

② 雞腰即公雞的舉丸，因含賀爾蒙素甚多，營養豐富。

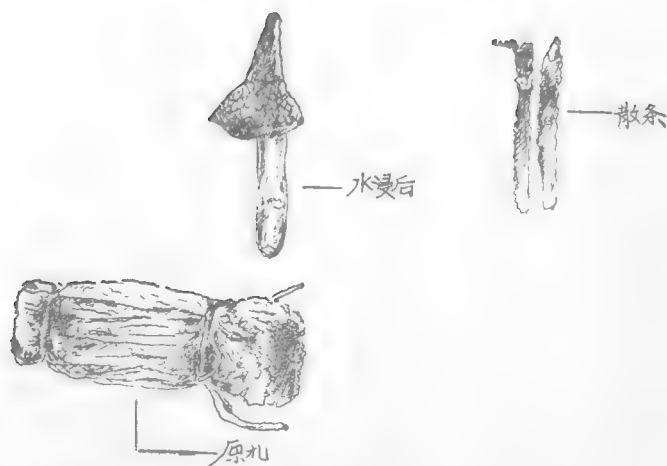


圖 13 竹筴

並加蠔油、味之素、深色醬油等配料炒勻、再將雞腰放入，即用濕荸薺粉勾芡，以鉄鏟輕輕和勻，炒時再加猪油少許即成。

三、特点

此菜竹筴爽滑可口，北菇味道清香，吃時別饒風味。

焗釀禾花雀

一、原料

禾花雀①	十只	熟雞肝	一兩
熟腊腸	一兩	玫瑰露酒	五錢
醬油	三錢	生姜	二錢
生葱	一條	白糖	五分
胡椒粉	少許	濕荸薺粉	二錢
二湯	八兩	上湯	二兩
上等醬油	一錢	猪油	一斤(約耗二兩)

蠔油	二錢	料酒	一錢
味之素	五分		

二、制作方法

1. 將已宰好的禾花雀洗干淨，瀝去水，再將醬油、姜、葱、白糖，露酒和勻，醃制約二小時。將已蒸熱的腊腸及雞肝分別切成十條，每條約五分長、一分半粗，然後將腊腸和肝各一條釀進一只禾花雀內。

2. 以旺火燒熱鉄鍋，倒入猪油一斤（約耗一兩），待油熱至約攝氏 95 度把禾花雀放下泡一泡油，隨即撈出。鉄鍋去油仍置旺火上，加二湯 8 兩，再放入禾花雀約煮半分鐘倒出。

3. 鍋燒熱放猪油一兩，加入料酒，然後將禾花雀放下炒勻，隨即放進上湯、蠔油，味之素，深色上等醬油，將蓋蓋好，約三分鐘加荸薺粉勾芡即成。

三、特点

此菜甘香可口，為佐酒佳品。

① 禾花雀是海洋中小島上的一種候鳥，一年中只有一定時期出現在廣東南海、番禺、順德及三水西南等地。每年中秋節為新產期，九月中旬為旺產期，其時肉質肥嫩，骨脆，至十月上旬為沒產期，為廣東特產食品。

禾花雀習慣於每日黃昏時間群飛覓食，晚上聚宿芒草繁殖的地方，每飛行必成群結隊，且有尖兵先行，獵者可預佈大網，一網打盡。網獲以後，必須立即將牠溺死或用水浸死，以保持其肥美，否則，禾花雀因被捕急躁不安，盲目飛撞，很快就消瘦，故禾花雀很少有飼養者。

宰殺禾花雀的方法，系將禾花雀溺死后，摘去其毛，然後用剪刀略剪開其尾部近肛門處的皮，再剪去腳、翼及其咀和眼前部份（不要剪破其頭，以免腦漿流出）。然後撕去其頸皮及氣管、食管，再用小指從其頸下胸骨處插入胸腔，擠出腸臟，再用冷水洗淨。

調制禾花雀的方法甚多，焗、焗、炸、燒、腊、鉄扒、炒焗均可，味皆甘美可口，惟焗禾花雀更為多數人所喜歡。

蟹肉扒鮮茄

一、原料

鮮草茄 ^①	一斤	熟蟹肉	三兩
蛋清	一只	上湯	四兩
二湯	四兩	料酒	八錢
湿荸薺粉	五錢	精鹽	二錢
麻油	三滴	猪油	一兩半
胡椒粉	少許	味之素	二錢

二、制作方法

1. 將鮮草茄採的头劈淨，並在其头部用刀鐮一十字形，深淺視茄的大小而定（約鐮 $\frac{1}{2}$ 即可如圖14）。清水洗去泥沙，

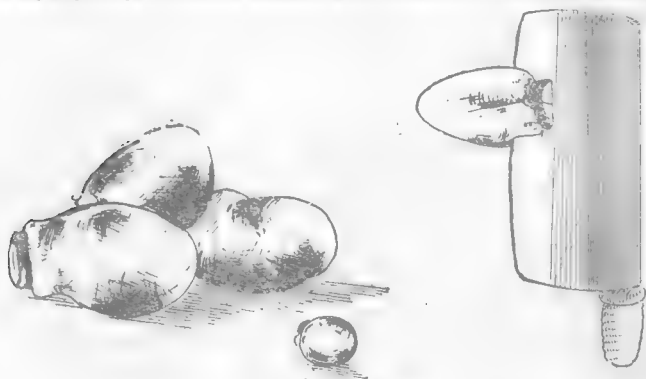


圖 14 鮮茄採

① 鮮茄系廣州市夏令時菜，每年初夏上市，五六月間為主要期。廣州市郊區及清遠，花縣等地方盛出產，福建、江西、粵北都有出產，不過大都晒干作陳草茄出售。

鮮茄的培植系以晚熟禾草和湿泥漿糞種子而長成。每年农历一、二月為播种期，將泥地掘成坑，鋪以一层晚熟禾草，即放入一层鮮茄種子，如是一連四層，每天澆水，約四五天萌芽，每培育約二十天長成莖狀即可採摘。一直至六月都可收穫。六月後可再用禾草第二次培育，九月起開始收穫，採摘鮮茄以籽（含苞）為佳，至蒜張開時，粗纖維增多，即不及採的幼嫩。

隨即放入滾開的開水鍋中，滾約 5 分鐘，即熟，再用涼水漂約 30 分鐘冷卻，再瀝去水。

2. 將缺鍋燒熱，放入豬油二錢，料酒少許，隨即加入二湯四兩，將鮮草菰煨透，再加精鹽五分煮約 5 分鐘，使入味後，將菰撈出瀝去水，再用潔淨白布將水搓干。然後將鍋洗淨，燒至大熱即放入豬油五錢，下料酒少許，隨即放入菰，加入上湯二兩、味之素一錢、精鹽一錢，俟湯開後，即用荸薺粉三錢勾芡，再加豬油五錢，即盛入盤內。

3. 將鍋洗淨後用較旺的火燒熱，倒入豬油五錢、料酒少許，再放入上湯二兩、味之素一錢、精鹽五分，湯沸時即放入蟹肉，攪勻以後以濕荸薺粉二錢勾芡，並放入蛋清一只和勻，加豬油三錢，即把芡淋在已制成的鮮菰上邊，再洒上麻油、胡椒粉即成。

三、特点

此菜清香爽口，味道鮮美，為夏令名菜。

鷄子戈乍

一、原料

鷄子(生鷄的卵丸)	六兩	粟粉	二兩半
鷄蛋	四只	上湯	一斤
味之素	三錢	精鹽	二錢
干團粉	二兩半(約耗一兩半)	植物油	一斤半(約耗二兩)
白糖	二錢	蠔油	四錢

二、制作方法

1. 先將生鷄子洗淨，把包着鷄子的外層薄膜撕去，並將鷄子捏爛，然後再將鷄蛋粟粉，上湯六兩，一併攪勻，成蛋糊(約攪五分鐘)。

2. 旺火燒紅鍋，加入植物油五錢，再放入上湯十兩和味之素、精鹽等，待燒沸后，把鍋挪開，徐徐倒入攪勻的蛋糊，用鍋鏟推動調勻。再把鍋放回爐火上，用慢火燒煮，同時用力在鍋內攪約10分鐘，然后倒入塗上植物油的盤子上，待冷卻凝結后，切成約6分寬的條，再把條切成橢圓核形的塊。

3. 把切好的鷄子戈乍用干團粉拌勻。用旺火燒熱鍋，放入植物油一斤半，待燒至極沸時，方可放入鷄子戈乍，約炸二分鐘，呈金黃色便成。炸時如果油未滾，而放入鷄子戈乍，則會散開，因此必須待油滾至100度以上可以放入。

三、特点

此菜軟滑甘香，為熱葷菜的珍品。

紅燒大羣翅^①

一、原料

水發淨魚翅	一斤半	光老鷄	一斤
鷄腳	半斤	火腿絲	五錢
頂上湯 ^②	三斤	姜、葱	各四兩
上等醬油	五錢	胡椒粉	少許
味之素	一兩半	鷄油	四兩
豬油	四兩	荸薺粉	一兩半
料酒	一兩	白酒	四兩

① 群翅是大鯊魚脊上的翅，而翅又分為頭圍、二圍、三圍等，近頭部的脊翅叫頭圍，近尾的脊翅叫二圍，尾部末端稱為三圍。而群翅又以黃沙群翅、西沙群翅為最佳，因其翅針較長且粗大，質量軟滑，膠質豐富，吃來滑軟可口。

② 頂上湯（又名天頂湯）：原料用老毛鷄十斤，豬瘦肉十斤，火腿肉一斤四兩，味之素一兩，清水二十斤。制法同頂湯（見燕窩白鵝蛋）。

瘦肉	一斤	上湯	四斤
二湯	三斤	精鹽	一錢半

銀針（菜豆芽菜去头尾部）

二、制作方法

1. 煲翅 取干羣翅三斤，剪去魚翅边，使翅易于吸水及翅身整齐，用冷水浸十二小时，使翅浸透水后尽量伸展。然后用沸水浸（不用火煮）六小时，取出，刮去砂粒，用清水洗净，用竹筴將魚翅一排排放好夾实，以免翅煮散，然后放进砂鍋中，以慢火煮四小时，取起剔去大骨，修改头尾，再用竹筴夾住魚翅放进盤內，用慢水龙头冲洗兩小时，把翅身的灰味冲洗干净。再用竹筴上下夾住放进砂鍋中，用慢火再煮四小时，取出，洗砂去骨翻一翻，再用清水浸二小时。然后用竹筴夾住放进砂鍋內再煮四小时，取出，再用清水洗净，並注意看翅身老嫩如何，如果魚翅身老时需繼續煮二小时；如有些翅身已煮透时，即要將之取出，不可混在一起同煮。

2. 煨翅 姜四兩，取其三兩切成薄片，另一兩磨爛成茸，挤出姜汁，拌入白酒四兩中。葱条四兩，除鬚根及尾的綠色部分。只留葱白。將魚翅用竹筴夾住放入砂鍋內，把姜、葱放在翅針中間，加入清水沒过翅面。然后取一瓦碟复盖于翅面，把魚翅压实，使水能始終沒过魚翅，加上姜汁白酒二兩，用慢火煮三十分鐘，取出魚翅，把鍋內的水倒出不要。以旺火燒紅砂鍋，澆以少許猪油。放入另二兩姜汁酒，再放入开水，随即把夾住的魚翅放入鍋內，水同样要沒过翅面，滾二十五分鐘后，取出魚翅，並把姜片和葱揀出，然后再取水滾二十分鐘，以沒有姜、葱及灰味为佳。

其次，用旺火燒紅鍋，放入猪油一兩，將姜葱一併放入鍋內炒香，洒上料酒，随即把二湯三斤倒入鍋內煨十五分鐘，

取出。然后用竹筴垫于砂鍋內底部，將老鷄、鷄油、瘦肉、鷄脚放于底垫上，加入上湯四斤，再把竹筴夾住的魚翅置于其上，用旺火煮沸后，改用慢火煨一時半，取出魚翅用大盤盛着，用潔白毛巾把魚翅的水分吸干。老鷄、瘦肉、鷄脚等不要，留作他用。

最后，用旺火把鉄鍋燒熱，放进猪油，洒进料酒，随即倒入頂上湯三斤燒沸，放入味之素、上等醬油、胡椒粉攪勻，把湿荸薺粉漿放入勾芡待芡稍稠（以金黃色、玻璃狀的琉璃芡為標準）即把鷄油澆于芡上，將芡淋于翅面上即成。

3. 銀針（或稱銀芽）的做法 取炒鍋以旺火燒熱放入猪油，待起青烟時將洗淨的銀針倒于鍋內迅速炒勻，調以味之素和精鹽，炒約3分鐘，即取起分兩碟盛好，並將火腿絲放在銀針面上，跟翅一起上席。

燕窩鷓鴣粥

一、原料

活鷓鴣①一只（約重十二兩）

干燕窩	五錢	鷄脂肪	二兩
鷄蛋清	二只	火腿蓉	二錢
苡薯	八兩	味之素	三錢
湿荸薺粉	一兩	上湯	三斤
醬油	五錢	精鹽	五錢
料酒	五錢	猪油	一兩
胡椒粉	少許	二湯	八兩

① 鷓鴣，全身麻毛起斑白點，甚美觀，产于广东省从化、惠州及广西省梧州等处，長年均有，但以二、三月間為旺產期，性怯懦，怕人，飛得很快，捕捉不易，囚于籠中飼養，往往因環境不習慣，在籠中亂撞而死。鷓鴣肉滑清甜，和以瓜肚、花膠同炖，營養價值甚大，和以燕窩為糊，則更別饒風味。

二、制作方法

1. 鷓鴣(圖15)宰杀后洗淨(宰鷓鴣方法与宰鷄相同。用刀起下肉，除头、脚、翼外，其他骨不用。



圖 15 鷓鴣鳥

2. 將鷓鴣肉和鷓鴣肋一同剝剔放入盤中，加上湯六兩、料酒二錢、精鹽二錢、味之素一錢，再把头放在上面，裝入籠屉，蒸約三小时。

3. 將干燕窩用冷水浸約兩小时，撈起用碟盛着。然后以尖咀小鉄鉗，揀去燕窩內的幼燕毛和杂质。將鍋放在旺火上燒熱，加猪油五錢、料酒少許起鍋，再放入燕窩及二湯八兩、精鹽一錢，用慢火煨沸約三分鐘，倒出來瀝去水。

4. 苕薯(又名大薯)洗淨放进蒸籠內，蒸 30 分鐘；熟后去皮及其外層肉，只要薯心部分，約得四兩。然后用刀剝爛，放

在碗內，加入上湯四兩、精鹽一錢、味之素一錢。入蒸籠用旺火蒸約20分鐘。

5. 用旺火燒紅燭，放入豬油五錢，隨即洒料酒二錢，並放入上湯二斤六兩、味之素三錢、精鹽一錢、醬油五錢。然後放入煨好的燕窩、蒸好的鸚鵡（連湯）及蒸過的苡蓼茸，用勺推勻、煮沸後，放入濕荸薺粉、蛋清，拌勻後倒於瓷鉢內，加上火腿蓉於面上便成。

三、特点

此菜味濃郁，甚名貴。因鸚鵡難獲，在菜制好後有將鸚鵡頭擺在其上的，以示為真鸚鵡。

清 湯 燕 盞^①

一、原料

干燕盞	三兩	頂上湯	三斤
豬油	一兩二錢	料酒	五錢
味之素	一兩	火腿	三錢
精鹽	三錢	上湯	一斤
胡椒粉	少許		

二、制作方法

1. 燕盞用冷水浸約四小時後，撈起用盆盛着，以尖咀小鉄鉗摘去其幼燕毛（摘時要注意保持燕盞的完整，勿使散亂）。毛摘淨後，將未浸透仍硬的燕盞頭尾揀出，用開水浸泡，並加蓋蓋好，燜至發軟。然後將燕盞用潔白毛巾包好，放入冰箱冷藏至一小時（為的使其更加伸展），取出，放在筴籠中瀝去水。

① 燕盞：將燕窩中白色細條最好的挑選出來，做成盞形，為燕窩中最上乘品。

2. 用旺火把鍋燒熱，放进猪油五錢、料酒三錢、味之素三錢、上湯一斤、精鹽二錢調勻，燒至 100 度時，將載着燕蓋的箊簍拿到鍋上（不可放入湯內），澆上沸湯約三、四次，並要翻轉地澆。然後，再在沸湯內加入猪油五錢、味之素二錢、精鹽一錢拌勻，按上法繼續澆燕蓋二、三次；這時燕蓋呈淺黃色，便是熟了。

3. 然後，用潔白毛巾吸干燕蓋的水分（不能用力），盛在盆內，撒上火腿絲三錢，並澆以猪油二錢、胡椒粉少許。

4. 將頂上湯三斤放进鍋內，加味之素五錢，燒至 100 度後，倒入盛燕蓋的盆內便成。

三、特点

此菜香滑濃郁。

紅燒果子狸

一、原料

宰好的果子狸	一斤	水發北菇	二兩
燒豬腩	四兩	冬筍肉	四兩
蒜肉	一兩	陳皮絲	一錢
生姜	二兩	生葱	三條
蠔油	五錢	白酒	五錢
料酒	三錢	深色醬油	三錢
醬油	三錢	荸薺粉	五錢
猪油	二兩半	味之素	二錢
檸檬葉	二錢	胡椒粉	少許
上湯	一斤		

二、制作方法

1. 將宰好的果子狸切塊，每塊橫直約 8 分，放进鍋內煮 20 分鐘，取出用清水漂淨後，以箊簍盛載，瀝去水。

北菰用冷水浸約四十分鐘，取起剪去蒂，擠干水分。

燒豬腩切成與果子狸肉塊大小相同的塊。冬筍削去頭，剝去殼，用果刀挑去毛衣，削淨筍頭較粗硬部分，然後放進開水鍋內煮約三十分鐘，撈起用冷水浸一小時，換冷水兩次，以筍心冷卻為標準。再用刀撬成小塊，頭大尾尖如筆狀，約長一寸（用刀撬而不用刀切，系使其表面略為參差，易于上茨）。

以旺火燒紅鍋，放進豬油八兩（約耗五錢），待油燒沸，將筍放入炸約二分鐘即撈起。另把蒜肉放進炸一分鐘。再放進生姜以微火炸二分鐘取出。

2. 以旺火燒熱鍋，放入豬油五錢、料酒二錢、深色醬油二錢，即把果子狸肉放入鍋內一起炒勻。再將上湯一斤，炸過的冬筍、及燒豬腩、姜、蒜、北菰、陳皮絲等放入，待湯沸後，加入蠔油3錢、醬油五錢、味之素一錢，拌勻後，倒入砂鍋內，慢火燉約一小時（燉的時間以狸肉老嫩來決定，以能插入筷子為標準）。然後把果子狸肉撈出擺在盤中，在原汁內加蠔油二錢、深色醬油一錢、味之素一錢、荸薺粉五錢勾芡，略加豬油少許推勻，淋在狸肉上即成。

食時加胡椒粉少許，並將檸檬葉（二錢）切細絲撒在面上。

三、特點

此菜香濃肉滑，清而不膩，營養豐富，為冬令補養佳品。

陳皮扒鴨掌

一、原料

鴨掌

30對

水發草菰

一兩半

陈皮絲	一錢	蠔油	五錢
醬油	三錢	味之素	一錢
湿荸薺	五錢	猪油	一兩
上湯	四兩	精鹽	一錢
料酒	三錢	白酒	五錢
胡椒粉	少許		

二、制作方法

1. 鴨掌撕淨外面的粗皮后，用精鹽摩擦，去掉黃色污物，再用清水沖洗干淨，入沸水中煮約15分鐘（老鴨掌需煮30分鐘，但不宜煮爛，否則脫骨后不能保持鴨掌形狀），取出，用涼水浸泡冷卻，以免鴨掌上的膠質脫落。然后剔除其骨及筋，再入鍋煮3分鐘，撈起瀝干。

把鍋放在猛火上，放入猪油二錢、白酒三錢，隨即倒入鴨掌翻炒几下，加二湯三兩煨約三分鐘倒出瀝干。

旧陈皮用冷水浸二小时，洗淨后又浸二小时，取出用小刀刮去陈皮內海綿紙，切成細絲，入開水中煮一下（約二分鐘），消除苦味（因有木果苷的原故）及黃色素，再入冷水浸泡，待冷卻后，取出瀝干。然后加入猪油少許和上湯（沒过陈皮），入籠屉蒸約十分鐘取出。

草蓀摘洗淨，入開水煮十分鐘。用刀改好，不要頭。

2. 油鍋置于猛火上，放入猪油四錢、上湯四兩、紹酒三錢燒沸，將鴨掌、草蓀、陈皮一齐倒入，迅速拌炒，隨即加入蠔油、醬油、味之素、胡椒粉少許拌勻，至湯沸時用荸薺粉勾芡，再加猪油四錢即成。

三、特点

此菜爽、滑、香、清，別饒風味。

鷄脚炖山瑞

一、原料

山瑞①一只(宰淨計一斤半)	鷄脚	十对	
瘦火腿	一兩	猪嫩瘦肉	四兩
生姜	二片	生葱	二条
白酒	五錢	料酒	五錢
味之素	二錢	精鹽	一錢
醬油	一錢	猪油	五錢
上湯	二斤半	砂紙	一張

二、制作方法

1. 將山瑞放在墩上，背朝下，肚朝上，山瑞头即伸出，用手紧紧抓住其头，提起立放，用刀把硬盖切下，除去腸臟和黃色油脂（臊味很重，必須除去），放入大熱水中，用藤絲擦洗干淨，除去白色的外衣。然后把軟裾剔下，硬盖不要。用刀把山瑞头剝下，再当中一刀劈成兩半，模切一刀成四塊，每塊再切成三塊，脚爪切去不要，头部不要，只要頸部。可以根据山瑞的实际大小来定每塊的大小，約模寬6分即可。

① 山瑞产于大山坑中，以广西梧州、南宁出产最多，質量亦較好，广东海口、北江及海南島等处，产量較少、質量亦較次。山瑞狀类水魚，区别的地方在于山瑞軟裾起黑点如荳狀，裾底部呈粉蘭色，其性温和，从不咬人。水魚却与此正相反。山瑞以蜆、蟹、蟛蜞等为食料，不怕污臭水，当飼养时，換水也不要換清，刮北風时不張口，亦不食，刮南風时始找食，寿命很長，能延至一百几十年不死，因此四十斤至一百斤的大山瑞屢見不鮮。山瑞体含蛋白質甚丰，营养价值很大。在大筵席中，山瑞裾被視為珍饈，味香，肉滑清甜，远胜水魚，故在售价上超过水魚50%左右。山瑞長年都有出产，但以三、四月产量最丰，飲食業所用一般以三、四斤为宜。其制法則炖、燜、紅燒均可，風味各有不同，皆味美可口，有益身体。



圖 16 宰山瑞的方法

山瑞宰淨后，每斤可得十三兩肉。把它放入開水鍋中煮三分鐘。豬肉切成十六塊，亦同時放入開水中煮三分鐘，用筴簍撈出晾干水。

鍋放在旺火上，放入豬油五錢、白酒五錢、姜、蔥等，隨即放入山瑞肉炒一分鐘取出（時間不要太長，否則失去部份香味），不要姜蔥。

2. 把鷄腳擦去外衣，洗淨，用開水煮十分鐘取出。

3. 將豬肉、火腿放入瓷炖盆內，再放入山瑞肉，山瑞軟糯蓋在上面，鷄腳擺在四周，然後加入上湯二斤半，料酒、精鹽、味之素、醬油及胡椒粉；用紗紙封密，置于蒸籠內，猛火炖二小時半便可（老山瑞需炖得更久一些）。

三、特点

此菜滋補有益，為冬令名貴補品。

冬 筍 鴨 鷄 片

一、原料

冬筍肉

七兩

肥鴨鷄

六只

水發新北蕪	五錢	料酒	五錢
蠔油	二錢	味之素	一錢
醬油	一錢	精鹽	一錢
濕荸薺粉	五錢	干團粉	五錢
豬油	二兩	上湯	二兩
鵝蛋	一個	大地魚末 ^①	二錢
蒜末	二分	姜、蔥花	少許
胡椒粉	少許		

二、制作方法

1. 將鵝鶩用鉄絲籠裝着放入水中淹死，再放入大熱水中浸二分鐘，邊用竹帚擦淨其毛，在其臀部開一小口，取出腸臟洗淨。

2. 用刀切下鵝鶩頭頸，並將其頭切開成兩半，用刀拍扁，然後把鵝鶩起肉去骨，將鵝鶩肉片成厚約一分、長八分、寬5分的薄片，厚薄要一致。

3. 將冬筍肉削淨頭尾，切成片狀，約七分長、四分寬、一分厚，放入開水中約煮五分鐘。

4. 鵝鶩頭、頸用蛋黃和醬油一錢拌勻，撒上干團粉，鵝鶩片則用蛋清和濕荸薺粉二錢拌勻，然後燒紅鉄鍋，放進豬油一斤（約耗二兩）燒熱，放入鵝鶩頭頸炸約三分鐘撈起，隨即把鍋端離火位，停二分鐘，把鵝鶩片和冬筍片放下，略略拌勻，即將鉄鍋放回爐火上，泡油約二分鐘，隨即連油倒出，用笊籬隔住鵝鶩片和冬筍片。鍋內留油少許，仍放火上，放入姜花、蔥花、蒜末等配料，繼即放入已泡過油的鵝鶩片、冬筍片、鵝鶩頭頸及北蕪等，洒上料酒炒勻，然後放入已准

① 大地魚末的制法：先撕去大地魚的皮，把鍋燒熱，放入花生油，油燒开后，將大地魚放下，用慢火炸五分鐘撈起，冷卻后，以刀剝碎，使之成末。

备好的湯芡（由上湯二兩、湿荸薺粉三錢、味之素、精鹽、椒油、醬油（一錢）、胡椒粉調成。）拌炒約1分鐘即起鍋，盛于盤中，把大地魚末撒于其上便成。

三、特点

此菜爽脆，香滑可口。

蠔黃芥蘭炒雞翼球

一、原料

羔蟹	一斤半	芥蘭	三斤（取菜莖①約五兩）
雞蛋	一个	雞翼	十四兩（做成雞翼球約八兩）
料酒	五錢		
白糖	三錢	白酒	五錢
精鹽	二錢半	醬油	一錢半
豬油	一斤（實耗二兩）		
味之素	二錢	湿荸薺粉	六錢
湿团粉	三錢	上湯	三兩
二湯	八兩	胡椒粉	少許

二、制作方法

1. 將羔蟹放在菜墩上，背朝下肚朝上，用刀在其肚上切开，分成兩塊；再翻过来，一手抓住蟹盖，一手持刀压住蟹爪，將蟹盖起来，取出其蟹羔（即蟹黃）。然后把蟹羔用冷水輕輕泡洗一下，用碗盛好，再倒入沸水浸約五分鐘，便半生半熟。蟹身將之切成四塊，放入鍋內蒸約二十分鐘，熟后取下其肉。

2. 芥蘭三斤用剪刀剪去菜花、菜叶、菜根，取其幼嫩部分，每株切一寸長兩段，共得約五兩左右，用水洗淨。然

① 菜莖：系青叶菜的菜心除去菜花和菜根后最嫩的一段。

后把鍋燒紅，放下猪油一斤，（約耗五錢）俟油滾后，即將芥蘭放入鍋中泡油一分鐘，即用筴筴撈出。繼續把鍋燒紅，把白酒五錢、二湯八兩、精鹽五分、白糖三錢、芥蘭菜莖等順序放入鍋里，煮二分鐘即取出瀝干水。

3. 將鷄翼放在菜墩上，用刀在翼中間（轉彎肘處）割開；將鷄翼平放，從側面用刀鐮開，去其骨，將肉切成一寸長一塊，再輕輕划橫五刀、豎五刀，鐮成斜十字花紋，使它在泡油后成球狀，然后用蛋清和濕團粉拌勻。

4. 用上湯一兩開濕荸薺粉三錢，加入味之素一錢、醬油一錢半、精鹽一錢、胡椒粉少許調好。

5. 用旺火燒紅鍋，倒入猪油一斤（約耗五錢）俟油燒至約攝氏 90 度時，將鷄翼放下泡油約二分鐘便成球狀，隨即撈起把油倒出。鍋仍置旺火上將芥蘭放入鍋中，洒入料酒（三錢），將泡好油的鷄翼球放下，炒勻，並將已調好的湯芡放入，同炒一分鐘，便起鍋，盛于瓷盤中。

6. 再燒熱鍋，放入猪油二錢，油滾后放入料酒二錢，隨即加入上湯二兩，沸后放入蟹肉蟹羔及味之素一錢、精鹽一錢、濕荸薺粉三錢、猪油三錢，將之推勻便起鍋，淋上已炒好的芥蘭鷄翼球上便成。

三、特点

此菜甘香爽脆，美味可口，是下酒佳肴。

蟹黃扒荳苗

一、原料

荳苗①

一斤

烹蟹

一斤半

① 荳苗是荷蘭豆的嫩苗，由專人培植。在荳苗長成后即摘去正芯，使它多長橫枝苗。而採摘荳苗要在每天清晨太陽未出之前。

上湯	四兩	味之素	二錢
料酒	五錢	精鹽	三錢
豬油	二兩	濕荸薺粉	五錢
胡椒粉	少許		

二、制作方法

1. 將荳苗洗淨，洒干。然后用旺火把鍋燒熱，放入豬油一兩，燒熱後把鍋端離火口，放入荳苗，再迅速放在火口上，邊炒邊顛邊放入少許豬油，至荳苗開始發軟時即加入料酒一錢、精鹽二錢拌勻，這時荳苗就熟了，取入筴簍里瀝去水。

2. 把鍋放在旺火上燒熱，放入豬油二錢，洒上少許料酒；再將荳苗放入鍋里炒勻，加入上湯一兩、味之素一錢、濕荸薺粉二錢，拌勻至稠時，把荳苗取出盛于小盤子上。

3. 將蟬放菜墩上（蟬仍然網着），左手按着蟬的箝和爪；右手在蟬蓋與爪相連的部位揭起蟬蓋。然後把蟬翻過來，切成兩半，並把蟬刺、蟬腿除去，把蟬放进清水里輕輕泡洗一下，取出用竹片把蟬羔（即蟬黃）取出盛入碗內，注入開水，並要沒過蟬羔，約浸五分鐘，蟬羔便已半熟，呈紅色。然後把蟬放在鍋內，注入開水沒過蟬面，約煮十七分鐘，蟬便熟了。將蟬撈起，先退去蟬箝和爪，再把蟬爪放在菜墩上，用手握刀平放，輕輕把蟬爪壓破，肉便順利地剔出。蟬箝要用刀輕輕拍破硬殼，把肉取出。再將蟬身肉剖成兩半，用刀順着蟬肉生長的紋路，（以免弄碎）把肉剔出。蟬肉全部取出後，隔水蒸二分鐘，使它不易變質。

4. 用旺火把鍋燒熱，放入豬油四錢、料酒少許，再放入蟬肉，加入上湯三兩、味之素一錢、精鹽一錢調味，並加入濕荸薺粉三錢，隨即放入已浸得半熟的蟬羔，再加入豬油

四錢輕輕炒勻，芡變稠時便可起鍋，淋在已制好的豇苗上即成。

三、特点

此菜香滑爽口，清而不膩。以秋季烹制為最佳。

什錦冷拼盤

一、原料

淨鷄肉	三兩	扎豬蹄	三兩
肉蟹筍	三兩	燒鴨肉	三兩
淨大明蝦肉	四兩	熟火腿	一兩
鹵豬舌	二兩	酸菜或酸姜芽	十兩
鹵胗肝	一兩	雞蛋	三只

二、制作方法

1. 將肥嫩母鷄用上湯煮熟，除去筋骨，取淨肉三兩，切成長方形片狀，每塊長約八分、寬四分。

肉蟹蒸熟後，取其筍部上端，用刀輕輕拍碎筍壳，仔細地剝出筍肉，要保持筍肉原形，再放到籠屉內，蒸二分鐘，原只擺在盤上。

將大明蝦去壳取肉洗淨，放入滾油鍋里，旺火炸廿秒鐘，即端離火位，用笊籬撈出蝦肉，瀝去油。鍋內留油少許，放入蝦，加鹽五分、茄汁五錢、酸辣醬，五錢、味之素一錢五分、二湯一兩，用慢火煎熟。

生豬舌放入開水中略煮一下，取出刮淨舌胎，再用清水洗淨污物，用二湯煮約一小時後，取出放入鹵水盆^①中，浸一小時，便成鹵水豬舌。然後切成一分厚片上盤。

生胗肝用刀切開兩邊，剝去黃衣，洗淨內里渣滓，再用少許精鹽洗擦干淨，放置二湯鍋中，約煮十五分鐘，取出放入

鹵水盆中浸三十分鐘，即成鹵水胗肝。然後切成一分厚片上盤。

扎豬蹄，先用生豬蹄一只，約一斤六兩，洗淨用小鉗摘去細毛，然後由腿下髁趾骨處約八分向上割開，去骨，只留其皮（注意不要割破皮），再把豬脊兩傍的嫩瘦肉一斤二兩，用刀片成薄塊（長度與豬蹄相同）。肥肉頭七兩用白糖一兩蘸勻醃約一天，切成與瘦肉大小相同的薄塊。再用醬油一兩二錢、玫瑰露酒七錢、精鹽五錢、五香粉三分、白糖一兩二錢，將瘦肉及肥肉放入醃約二十～三十分鐘，取出後放在火爐上烤至七成熱。再取出以一塊肥肉夾一塊瘦肉，放入豬蹄皮內，用水草紮緊，約隔五分遠紮一道草，紮好後放進鹵水盆內，以慢火煮四十分鐘，即端離火位，浸六～十二小時，使它入味，即成為鹵水扎豬蹄。可取用三兩，片成半分

① “鹵水盆”制法：

一、原料：

醬油	二斤	料酒	一斤
冰糖	一斤半	精鹽	二兩
八角	一兩	味之素	一兩
沙薑	五錢	甘草	一兩
花椒	五錢	桂皮	一兩
丁香	五錢	草果	一兩
開水	十斤		

二、制作方法：

將醬油、料酒、冰糖、味之素、精鹽放在瓦盆內，加入開水十斤和勻。再放入其餘各種香料和藥材（用白紗布包好）。然後把瓦盆放在慢火上，約煮一小時後便成。香料和藥材包須經常浸在盆中。鹵水製成後，最好是隔日使用。所製鹵水可以長期使用，每次用後，用紗罩蓋好。再用時，要用羅過濾後煮沸，以保持清浩。如天天使用，須一周增換一次原料。

厚薄塊上盤。

火鴨肉是將已烤好的火鴨去骨，取淨肉三兩，連皮切成長方形片狀，每片長八分、寬四分，即可上盤。

火腿是取已起淨肥肉、全瘦的金华茶腿一兩，切成薄片。

雞蛋片是將雞蛋三只，破壳后，把蛋黃、蛋清分別用小盤子盛着，每盤加上精鹽五分，蛋黃用筷子攪勻（蛋清不用攪），然後放进蒸籠，慢火蒸八分鐘，蒸熟后，成為約二分厚的塊狀。先將它四邊切整齊，然後切成薄片。

酸菜和姜芽，可按季節靈活使用。醃制過程，可取淨莖的大芥菜（或肥嫩生薑），洗淨切成條狀，約二寸長，姜則要刮去外皮洗淨，均用精鹽一兩，分別醃約十分鐘，隨即用手把芥菜及姜芽洗擦，使其變軟，把鹽水擠干。然後用白醋一斤、精鹽一兩、白糖四兩，煮沸後取出冷卻，注入已制好的芥菜或姜芽中（芥菜十兩或姜芽十兩），醃兩小時後即可使用。

2. 以上各種原料作好后，俟其冷卻，視所拼的拼盤形狀，分別切成各式各樣的厚度片狀，切時刀法要均勻，制作時注意戴上膠皮手套，隨意拼成公鷄、孔雀、和平鴿、花籃、金魚、龍舞……等式樣（參看圖17）。拼時盤底先放以酸菜或姜芽，拼好后，放入冷藏器中，冷凍一小時。吃時再淋上鹵水或生汁^②，就更為可口。

^②生汁制法：用雞蛋黃兩只和白糖、精鹽各一茶匙，芥末半茶匙，胡椒粉少許，一同攪勻。然後邊攪邊滴下半杯生菜油，再加入一茶匙檸檬油攪勻，再慢慢加入半杯橄欖油攪至凝結，最後加少許白醋和檸檬汁調勻即成。

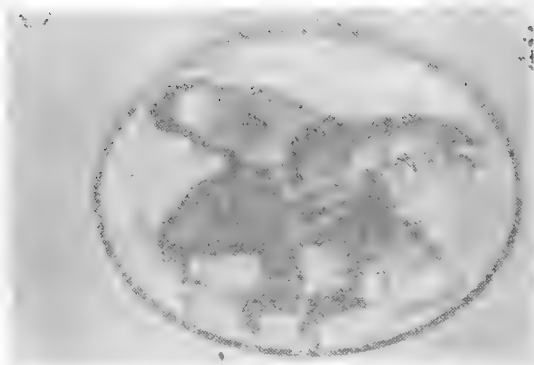


圖 17 甲

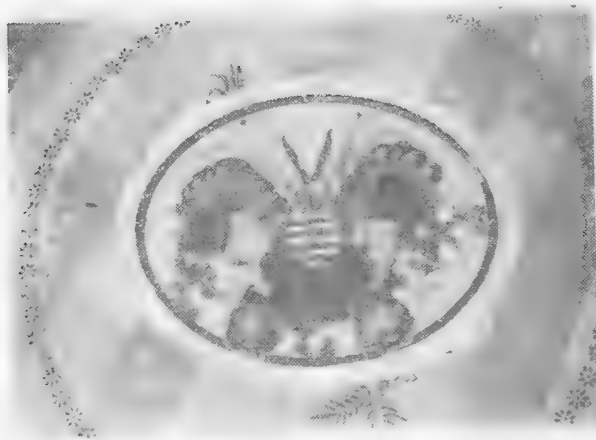


圖 17 乙

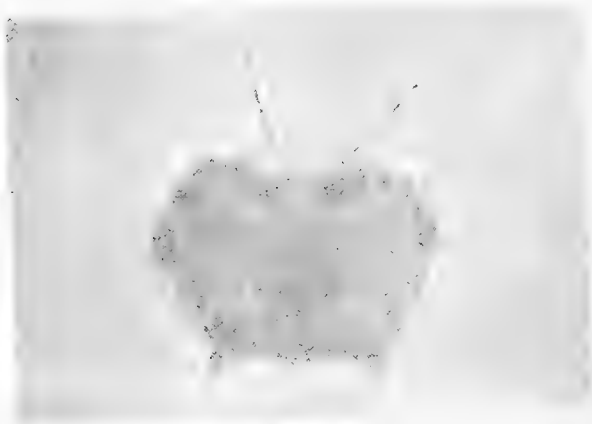


圖 17 丙

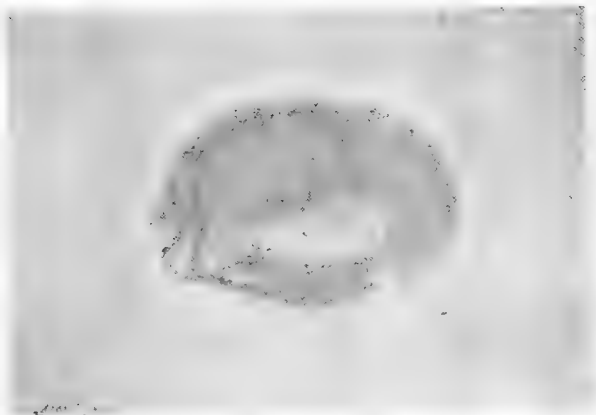


圖 17 丁

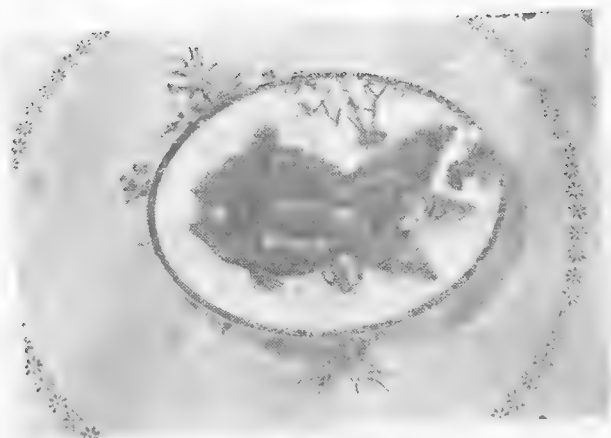


圖 17 戊



圖 17 己

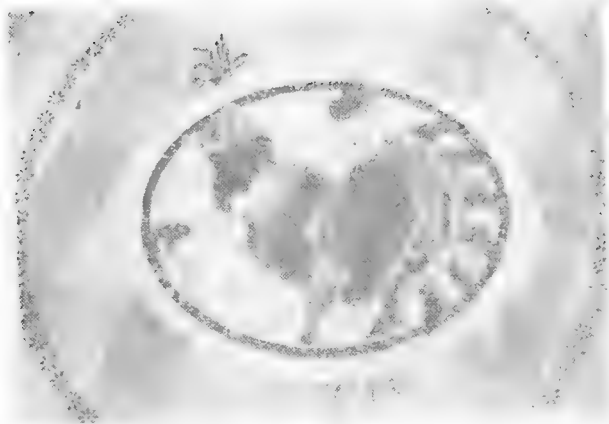


圖 17 庚

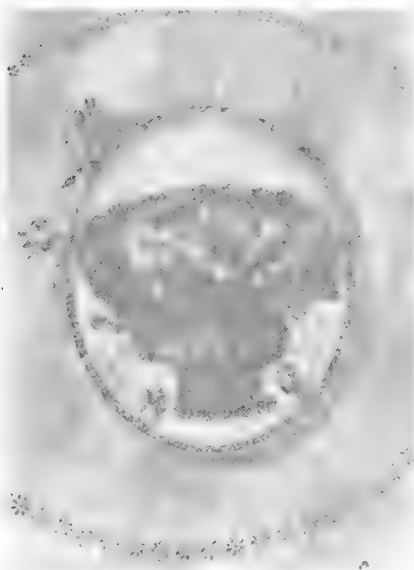


圖 17 辛



圖 17 壬

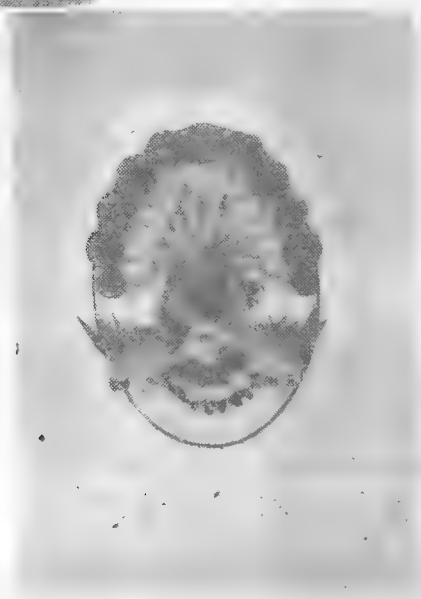


圖 17 癸

三、特点

此菜原为名厨师龐溢所創制，能做成各种形象，色調美觀，吃時甘香味美。曾于廣州名菜美點展覽會展出，很受羣眾歡迎。

百 花 仙 島

一、原料

蝦膠①十二兩	豬脊肥肉四兩半	熟蠔肉三兩
味之素一錢	干團粉一兩二錢	白糖五錢
精鹽三錢	濕荸薺粉五錢	上湯三兩
料酒二錢	鷄蛋清二只	豬油一斤半(約耗三兩)
玫瑰露酒五錢		

二、制作方法

1. 將肥肉切成直徑約五分，厚度約一分半的圓形片，共 24 塊用玫瑰露酒五錢，白糖五錢，精鹽一錢和勻，醃約 15 分鐘，取出，每塊都拍上干團粉，再將冷藏好的蝦膠釀在肥肉上，用干團粉塗勻。

2. 把豬油一斤半倒入鍋中，放在旺火上燒開，放入已

①蝦膠制法：

一、原料：

大生蝦肉 一斤 豬脊肥肉 二兩 精鹽 二錢 味之素 一錢

二、制作方法：

將大生蝦肉一斤洗淨，用潔淨干布吸去水分，放在菜墩上，用側刀法將蝦肉壓爛，再用刀背剝爛。將豬脊肥肉切成碎粒，放入冰箱，冷藏三十分鐘。然後將剝爛的蝦肉，放入精鹽二錢、味之素一錢，用手攪勻，約攪十五分鐘，使其起膠狀，至粘手有彈性時，便將冷藏過的肥肉粒加入蝦膠內，再次攪勻，用瓦盆盛好，放入冰箱內，但要防止冷水滲入蝦膠內，冷藏時間一般要二到四小時便成。

釀好蝦膠的肥肉片，炸約五分鐘，把油鍋端離火爐，炸片刻，再放在旺火上，便成黃金色，這時便一一取出盛在瓷盆中。

3. 用旺火把鍋燒熱，放入豬油五錢、料酒二錢、上湯三兩，隨即放入味之素一錢、精鹽二錢，拌勻後，即將蟹肉放入，再加入濕芋蕒粉五錢和蛋清，拌勻後澆在已炸好的蝦膠上即成。

三、特点

此菜甘香爽脆，味美鮮甜、為下酒佳肴。

水晶冷拼雞

一、原料

光雞	一只(約一斤六兩)	云南火腿	三兩
味之素	五錢	大菜	一兩
精鹽	二錢半	上湯	一斤半

二、制作方法

1. 將雞放入白開水內煮熟(約十五分鐘)，取出晾至雞身全部冷卻後，剝去頭、尾及翅留用。用刀剔除雞骨，然後將雞肉切成約長一寸二分、寬5分的塊，共二十四塊。

火腿切成同雞塊大小一樣的二分厚的薄片，共二十四片。

2. 將切好的雞肉塊和火腿片交錯地疊放在大盤內，即放一塊雞肉(雞皮朝下)後再放一片火腿，成魚鱗狀，排成三行，每行距離約二分寬。再切連冠雞頭半個，雞尾一個，分別擺在上下兩端，然後切翼尖置於兩旁，仍成雞狀。

3. 大菜用涼水浸泡兩小時，洗淨撈出，放入燒沸的上湯中，煮至全部溶化，加入味之素和精鹽，拌勻成為一種透明

的膠汁，取出晾約十分鐘，倒在擺好的鷄上。然後連盤置入冰箱中，冷凍約一小時後取出，翻扣在另一個大盤上即成。

三、特点

此菜清涼爽口適于夏、秋季节食用。外形美觀，因有大菜溶液所形成的透明體复蓋，如同水晶一般，故名水晶鷄。

煎釀洞明蝦

一、原料

大明蝦	一斤	百花餡①	九兩
干團粉	一兩	面包糠	二兩
雞蛋	二只	料酒	五錢
豬油	二兩半	噁汁	一兩
白糖	五分	蘇油	少許

二、制作方法

1. 用剪刀剪去大蝦的头、鬚和蝦槍，再剪去蝦爪，並挑去背脊上的蝦腸，再用冷水洗淨，放在菜墩上，用刀从蝦肚切開兩边(不可切斷)。然後將干團粉塗滿蝦肚內，將百花餡釀上，再把攪好的雞蛋塗在明蝦上，最後撒上面包糠。

2. 把鍋用旺火燒紅，放入豬油二兩，端离火口，放入釀好的明蝦並排好，再把鍋放回爐火上用慢火煎約五分鐘。然後又把鍋端离火口，慢慢地放入豬油約八兩，再放回爐火上，約炸三分鐘，倒出(約耗去豬油共二兩半)。隨後把明蝦放入鍋中，洒上料酒後，放入酸噁汁、白糖、和勻後取出即成。每只約切成三塊(吃時加淮鹽、噁汁)。

①百花餡制法：取梅肉二兩、水發冬菇五錢、火腿三錢香菜一錢、蔥白一錢，均切成碎粒(約如米粒狀)，放在已制成的蝦膠上，用炖盆載好，然後加味之素一錢、精鹽一錢、胡椒粉少許，打勻(約打三分鐘)便成。

三、特点

此菜甘香酥脆，为下酒佳肴。

百花釀蟹箝

一、原料

蟹箝（从每只重約八兩的肉蟹取出）		二十只
蝦膠	十兩	干团粉 三兩
鷄蛋	一只	料酒 二錢
猪油	一斤半（約耗一兩）	

二、制作方法

1. 將肉蟹宰淨取下蟹箝上段（下段不要），用蒸籠蒸約十分鐘，呈紅色時便熟了。然後取出，用刀輕輕將壳拍裂。取出蟹箝肉（注意取肉時，要保持箝狀）。然後把蝦膠釀在蟹箝肉上，再塗上打成泡狀的鷄蛋漿，最後均勻地撒上干团粉。

2. 用旺火燒熱鍋放入猪油一斤半，油燒開後，放入釀好的蟹箝，先用慢火，後用旺火，約炸五分鐘，便呈金黃色。隨即把箝肉和猪油一齊倒出來，用笊籬濾去油。再將鍋燒熱，加入猪油五錢、料酒二錢，然後放入炸好的蟹箝肉炒勻便成。

三、特点

此菜甘香脆滑，为下酒佳肴。

上湯泡田雞扣

一、原料

田雞扣	六十個（約十二兩）	頂下湯	三斤
蔥絲	一兩	味之素	二錢

香菜	一兩	豬油	三錢
胡椒粉	少許	二湯	一斤半
雪碱水(可再用)	一斤	精鹽	一錢

二、制作方法

1. 把田鷄剖開，從肚內取出“扣”(即胃，白色)，用刀輕輕鏟開，撕去內衣，用冷水洗淨，晾干，再放入雪碱水內浸約十二小時。然後撈起，再用冷水浸泡約四十分鐘，並要用手捏弄。換水三、四次。至呈雪白色且有彈性為準。

2. 把鍋燒紅，放入二湯一斤半、豬油一錢半，煮沸後，將田鷄扣放入泡一泡即取起，瀝干水。放在瓷湯盤內。盤內用香菜，蔥絲墊底，面上加豬油一錢半，胡椒粉少許。

3. 將頂上湯燒沸後。加入味之素二錢和精鹽。隨即淋在田鷄扣上便成(即刻吃用很爽脆。放置過久則變韌)。

三、特点

此菜爽口。清而不膩，為夏令佳肴。

上湯泡肚仁

一、原料

醃好豬肚	一斤四兩	味之素	二錢
上湯	二斤半	蔥絲	五錢
香菜	五錢	精鹽	一錢
豬油	一錢半	雪碱水	一斤
胡椒粉	少許	料酒	少許

二、制作方法

1. 豬肚取用上口較厚的地方(約佔整個豬肚30% 參看圖18)，切開兩邊，去掉內衣，用刀刮淨外皮，用清水洗淨，鏟成斜十字花紋(約切豬肚厚度的一半深，不宜切斷)。然後

每一塊再切成三角形的塊五、六塊，用雪碱水一斤浸泡約兩天，再用涼水漂約四小時。（漂水時間以浸碱水的時間長短而定，浸的時間越長，則漂的時間也要長一些，以豬肚透明為度但不宜過久，否則會變韌，不爽脆）。



圖 18 泡肚仁所用豬肚部位

2. 把漂過水的豬肚瀝去水後，用沸水過一下，再用白毛巾吸干水分，放入瓷鉢內，用洗淨的香菜、蔥墊底，加上豬油一錢半、精鹽和胡椒粉少許，然後燒沸上湯淋上即成。

三、特點

此菜爽脆不膩，適于春夏食用。

北園酒家

北園酒家是廣州有四十餘年歷史的著名的菜館，居越秀山公園之傍，庭院寬敞，筑有樓台亭榭，古色古香風景秀麗，其園林景色，為各地菜館所少見。名廚師有周新、許衡、黎和等人，擅會各種粵式名菜，其中蠔油鴨掌、郊外魚頭、鹽焗雞等尤為出名。

蠔油鴨掌

一、原料

鴨腳

五十對

二湯

五斤

白糖	四錢	深色醬油	五兩六錢
味之素	三錢	精鹽	一兩二錢
濕陳皮	一錢	八角	二粒
干團粉	一兩	姜	二錢
料酒	一兩	葱	四條
植物油	三兩	蠔油	二兩
濕荸薺粉	二兩	麻油	一錢

二、制作方法

1. 鴨腳去掉外皮，用干團粉擦過洗淨。蔥去頭尾，姜去皮，然後用刀把蔥頭和姜略拍爛。

2. 把鍋放在旺火上，倒入油二兩，再放入、蔥爆一下，隨着把鴨腳倒入，邊爆邊炒勻，然後加入料酒一兩、深色醬油一兩六錢，炒約五分鐘，撈入砂鍋內，加入白糖、精鹽、二湯、八角、深色醬油四兩，用慢火煮約三小時，取出鴨腳，分成五分，每份都扣成風車形（每只鴨腳背向着碗邊，腳底向內，一只一只排列整齊，再把幾個較彎曲的鴨腳放在碗的中心，用碟蓋着碗口，翻過來盛在碟上。

3. 把鍋燒熱，倒入油五錢，燒至冒煙時，將原汁加上蠔油、麻油和濕荸薺粉拌勻，倒入鍋里再淋入油五錢攪勻，然後把芡淋在鴨腳上即成。

三、特點

此菜是北園酒家名菜之一，色澤呈深金紅色，香軟可口。是佐酒佳肴。

煎 雞 脯

一、原料

肥嫩雞肉（連皮）十兩

雞蛋

一只

干團粉

一兩二錢

醬油	三錢	噁汁	一錢五分
茄汁	一兩二錢	味之素	一錢二分
料酒	一錢	炸蝦皮	五錢
麻油	三滴	白糖	一錢
豬油	八兩(約耗二兩五錢)		

二、制作方法

1. 雞肉(連皮)切成六分長、四分寬的塊,用碗盛着,放入醬油、雞蛋拌勻,再放入干團粉拌勻。

2. 鍋燒熱后,端離火口,倒入豬油八兩湊勻后倒出,即放入雞肉仍把鍋放回爐火上,用慢火煎三分鐘,邊煎邊放入豬油。煎至兩面呈金黃色時,即把鍋內的油倒出,加入料酒、噁汁、茄汁、味之素、麻油拌勻,再煎一分鐘,盛入碟內,把炸蝦片擺在碟的四周即成。

三、特点

此菜是北園酒家的名菜,甘香軟滑很受顧客歡迎。

山斑豆腐

一、原料

山斑魚肉	二兩	水豆腐	十兩
上湯	一斤八兩	味之素	一錢二分
精鹽	二錢	雞蛋清	二只
豬油	五錢	瘦火腿肉	二錢
姜、蔥絲	一錢	濕荸薺粉	五錢
胡椒粉、麻油	各少許		

二、制作方法

1. 山斑魚肉切長一寸的絲。豆腐攪爛。瘦火腿肉用刀切成末。

2. 把鍋放在旺火上,倒入油三錢,然後放入姜和魚,略

炒片刻，即加入上湯、胡椒粉、豆腐，待湯燒沸后，用荸薺粉調稀勾芡。然後加入蛋清、豬油二錢、蔥、麻油拌勻，隨即倒入磁鉢，將火腿末撒上即成。

三、特点

此菜入口清鮮，适于夏季食用。

香 汁 炒 蟹

一、原料

肉蟹	一只(重十二兩)	姜汁	一錢五分
蒜末	一錢	料酒	一錢
精鹽	八分	植物油	一兩
麻油	五分	二湯	四兩
味之素	五分	湿荸薺粉	二錢

二、制作方法

1. 蟹宰好后，去掉內鰓、蓋和爪尖，然後將每只蟹箊用刀拍裂切成兩段，蟹身切成八塊（每塊帶蟹爪一只）。

2. 把鍋燒熱，倒入植物油一兩，燒至冒白煙時，把蟹放入，加入姜汁、料酒，再入二湯、精鹽、味之素，約炒二分鐘。然後用湿荸薺粉加上麻油、蒜末放入鍋中與蟹同炒即成。

三、特点

此菜肉爽清甜，香鮮可口，與一般蒸制菜肴不同，別饒風味，為佐酒佳品。

郊外大魚頭

一、原料

大魚頭 一個(重一斤八兩)

精鹽	二錢五分	干團粉	三兩
豬肉絲	一兩	姜絲	二錢
蒜肉	六錢	煮老豆腐	六兩
味之素	二錢	醬油	五錢
深色醬油	五錢	二湯	一斤四兩
菜筴	六兩	料酒	二錢
麻油	一錢	濕荸薺粉	八錢
濕香信絲	三錢		
植物油	二斤八兩 (耗六兩)		

二、制作方法

1. 魚頭去鱗、挖鰓，洗淨，再用精鹽五分擦一遍，隨即撒上干團粉。豆腐切成約長一寸二分、寬八分、厚三分的塊。

2. 把油倒入鍋中，燒开后放入魚頭，用旺火炸約10分鐘后取出，盛入碗內。把砂鍋放在火爐上燒熱，倒入少量油，然后放入蒜頭炸一下，再加入料酒、上湯、豬肉絲、香信、豆腐、味之素、精鹽二錢、深色醬油和醬油與魚頭一起煮約20分鐘，取出盛入碟內。

3. 鍋燒熱后，放入菜筴炒熱，取出擺在魚頭边上。

4. 鍋中放入油五錢，再把砂鍋內剩下的汁倒入，並放入料酒一錢，然后放入濕團粉與汁拌成芡，再放入油五錢，麻油一錢拌勻后，將芡淋在魚頭上即成。

三、特点

此菜呈金黃色，香軟可口，是下酒佳肴。

煎 釐 明 蝦

一、原料

大蝦（用白蝦）六只（剪淨共重五兩）蝦膠①六兩 植物油 八兩

① 蝦膠制法見本書“百花仙鳥”。

(約耗一兩半)

生西洋菜莖②	四兩	雞蛋清	半个
面包糠	六錢	味之素	三分
精鹽	三分		

二、制作方法

1. 將大蝦剪去蝦鬚、爪和軟翅，再剪齊蝦尾部分的軟壳，剪去蝦頭部近眼處的蝦槍等，使之整齊；再把剪刀尖插入蝦頭中，挖淨蝦屎再略為插入蝦背各節，挑出蝦腸。然後將剪淨的蝦用涼水洗淨，在碗內用味之素、精鹽把蝦醃透，再連壳在蝦肚上切開，不可切離，蝦頭原樣不切。然後將蝦膠分別醃在切開的每只明蝦的一邊，再將雞蛋清、面包糠（用面包烘乾後研成細末就成麪包糠）塗上。

2. 選擇嫩西洋菜四兩，用開水略為燙過備用。

3. 鍋中放入植物油少許，在旺火上燒至大熱，端離火口，逐只放入醃好的明蝦，再端回爐火上，用慢火干煎，邊煎邊加油，把蝦膠、蝦壳各部份，煎至金黃色，約煎五分鐘。

4. 蝦煎好後，每只切為二段，放在碟中，四周擺上燙好的西洋菜莖即成。

食時可蘸以淮鹽、噏汁（酸辣醬）少許。

三、特點

此菜味道鮮甜甘香可口。

金錢蝦盒

一、原料

豬肥肉	二兩四錢	團粉	三兩半
-----	------	----	-----

② 西洋菜莖即西洋菜的嫩苗近尖端二寸左右。

雞蛋清 三只 蝦膠 三兩六錢
植物油 一斤八兩 (耗一兩五錢)

二、制作方法

1. 將豬肥肉片成直徑一寸四分、重約一錢五分的圓形薄片二十四片。將團粉二兩五錢和雞蛋清中加入涼水二兩攪勻成稀糊漿。

2. 用菜碟一只，碟面放一些干團粉，擺上肥肉十二片，再把蝦膠分成十二個小團，逐個放在肥肉上。然後把其餘的十二片肥肉，略加些干團粉，蓋在蝦膠團上，用手輕輕把肉片四周捏緊成盒形，放在糊漿內粘滿糊漿。

3. 鍋中倒入植物油，燒沸時，取離火位，放入蝦盒，再用不旺不慢的火候炸五分鐘，炸至稍呈焦硬，四周呈淺金黃色即成。

三、特点

此菜為北園酒家名菜之一，甘香酥脆，為下酒佳肴。

牛油脆皮蝦仁

一、原料

醃大生蝦肉①	五兩		
雞蛋	一只半	干團粉	二兩
牛油	五錢	鮮牛奶	五錢
味之素	五分	精鹽	五分
干面粉	四錢	上湯	三兩
植物油	一斤 (約耗一兩五錢)		

① 生蝦肉五兩洗淨後，用潔白干布吸干水，與精鹽、團粉、食粉各六分，雞蛋清半個，味之素三分拌勻，用小鐵盒裝好放入冷櫃中藏三、四小時即可用。冷藏時間至十小時則質量更佳。

二、制作方法

1. 把鷄蛋与干团粉在碗內用筷子攪勻。面粉用鍋放在微火上炒到呈黃白色（不可焦）。

2. 把腌蝦肉放入鷄蛋团粉內拌勻。把鍋放在旺火上燒熱，放入植物油，待油燒至七成熱及，即端离火位，一只一只地放入拌勻的蝦肉炸，隨即把鍋放回旺火上炒一分鐘。炒時用鏟把蝦反復撥動，炒至呈金黃色，即連油倒出，用笊籬瀝去油，放在盤上。

3. 鍋里放入牛油，再放入炒好的面粉拌勻，加入上湯、味之素、精鹽等同煮，煮沸時再加入牛奶和少許植物油（或豬油）勾成芡，淋在盤中的蝦面上即成。

三、特点

此菜因用牛油、牛奶配料，制法別致，味鮮而濃，香脆可口。

太史田雞

一、原料

宰淨田雞	十二兩	料酒	一兩
干毛尾笋	三兩	上湯	二斤四兩
江瑤柱	一兩二錢	味之素	二錢
火腿	三錢	团粉	一兩五錢
精鹽	一錢五分	姜	一片
冬瓜	十二兩（去皮瓢）		
葱	一條（去頭尾）		

二制作方法

1. 田雞青蛙去皮及內臟，剔出脊骨、腿骨，然後切成六塊（小的切四塊），用团粉拌勻，放入開水內煮約半分鐘，

取起，用冷水略洗一下。冬瓜削去外皮切成直徑八分、厚約五分的圓形塊，用開水滾二分鐘，再放入涼水內浸一分鐘。毛尾筍用冷水浸三分鐘後洗淨，切去頭部較老的部分，然後切成一寸長的塊，用開水煮約半分鐘取出。江瑤柱用涼水洗淨，再用開水浸五分鐘。火腿切成三塊，各重一錢。

2. 把鍋燒熱後，倒入油一錢五分，燒滾後放入田雞，再加入料酒七錢炒一炒，即取出。

3. 把江瑤柱、冬瓜、毛尾筍、火腿放在瓷鉢內，上面鋪以田雞，加入料酒三錢，葱、姜、精鹽、味之素、上湯連鉢放入開水鍋中燉30分鐘即成。

此湯味清而濃，富有營養，為夏季食用的著名湯菜。

江南百花雞

一、原料

原只鷄皮(連頭)	三兩五錢	夜香花(或菊花)	五錢
蝦膠	十二兩	豬油	五錢
味之素	五分	麻油	二滴
濕荸薺粉	三錢五分	胡椒粉	少許
上湯	八兩	料酒	五分

二、制作方法

1. 將宰好的鷄，用刀仔細地由鷄背至尾部和翼的兩旁處，把鷄皮原只剝下(留下頭、翼)，鋪在竹筴上，以蝦膠塗入鷄皮內糊勻，約二分半厚。

2. 把釀好的鷄連竹筴一起放入蒸籠里，用旺火蒸八分鐘，取出破成四條，再切成塊，每塊切成日字形，然後按鷄的形狀擺碟里。把鍋放在旺火上，燒熱後，放入豬油、料酒、上湯、味之素、麻油、胡椒粉等，與濕荸薺粉勾成芡，

淋在雞上，雞的旁邊擺上夜香花或菊花即成。

三、特点

此菜为广州名菜之一，入口爽脆，味鮮甜。

江 南 酥 雞

一、原料

光雞	一斤四兩	上湯	五兩
雞蛋	一只	干团粉	五錢
姜	一片	葱	一条
麻油	二滴	花椒、八角	各一粒
蝦膠	十兩	蟹肉	一兩五錢
精鹽	一錢五分	火腿末	一錢五分
炸杭仁末	三錢	白糖	五分
味之素	一錢五分	水發冬菰	三錢
深色醬油	五錢	濕荸薺粉	二錢
料酒	二錢	炸蝦片	四錢
植物油	一斤四兩	(耗三兩五錢)	

二、制作方法

1. 把雞宰杀后去內臟，用刀在雞背上剖开，切除雞爪，再用刀背略敲折脚、翼骨，以深色醬油二錢刷在雞皮上，用碟盛着。水發冬菰切粒。

2. 鍋中倒入植物油，燒开后把雞放入，用旺火炸三分鐘，取出盛放入燉盆內，倒入凉水，正好沒过雞，再放入糖、鹽、醬油（二錢），煮至兩小时，取出挑去骨。待放冷后，將雞蛋、团粉、蝦膠、蟹肉、冬菰拌勻，釀在雞腔內，放入鍋中，半煎半炸地炸約五分鐘，取出切成四條，再切成骨牌塊，按雞的形狀擺在碟上。再把杭仁末、火腿末撒在雞塊上面，碟邊擺上炸蝦片。然后把上湯、味之素五分、深色醬油一錢，放

入鍋內燒沸后，用濕薯粉勾成芡，再放入一些油，盛在小碗，吃時一同上席。上席后把芡淋在鷄塊上即成。

三、特点

此菜呈金黃色，吃時甘香酥軟。

冬 瓜 盅

一、原料

冬瓜	九斤		
生鴨肉	四兩五錢	嫩瘦肉	四兩五錢
生鴨腎	三兩	蟹肉	二兩五錢
鮮草蓴	三兩	鮮蓮子	三兩
夜香花	二錢	精鹽	四錢
味之素	二錢	生鴨骨	三兩
豬油	二錢	醃鮮蝦肉	三兩
瘦火腿（切末）	三錢		
燒鴨肉（六兩燒鴨剔去骨）	三兩		
燒鴨骨（燒鴨取下肉后所剩骨架）	二兩		

二、制作方法

1. 切取冬瓜近蒂部分約六寸長一整節，去瓢洗淨，切時要正要平，類似“盅口”；然后把“盅口”外邊約四分寬左右的皮削去（其他部分的外皮不用削），再把“盅口”刻成五分深的鋸齒口。鴨腎、瘦肉、生鴨肉、鮮草蓴、燒鴨肉都切成二分見方的小丁。夜香花洗淨去花蒂及花心。

2. 把冬瓜放在燉盅內（見圖 19），要放穩，避免傾斜。將生鴨骨、燒鴨骨倒入冬瓜內，加上開水至八成滿，再把燉盅放入開水鍋內旺火蒸約一小時半，取出鴨骨及燒鴨骨，湯仍留在瓜內，加入鴨肉及瘦肉，以旺火再蒸一小時。待吃前十五分鐘，把鍋置旺火上，倒入油十兩，燒沸時放入鴨腎，

再放入腌蝦肉，至八成熟取出，將鍋洗淨。再放入鮮蓮子、鮮草蓰，加上少量水，煮熟后撈出，瀝去水。然后將冬瓜盅的原湯倒入鍋中，放入燒好鮮蝦、鵬腎及味之素攪勻，待湯將沸時，即倒入冬瓜的盅內，約八成滿，再用豬油二錢塗在冬瓜盅边上，随后把蟹肉、火腿末、夜香花撒在冬瓜盅口內四周面上即成。吃時跟兩小碟精鹽（为了美观，可用碗底扣成圓形），一齐上席。



圖 19 冬瓜盅

三、特点

此菜是夏季名菜，能清暑、除湿去热，色澤美观，清鮮不膩口。

拼 鴛 鴦 鴨

一、原料

生鴨肉 十兩（嫩鴨計）

精鹽

一錢二分

料酒

三錢

姜	八錢	葱	七分
生鷄蛋	一只	干团粉	八錢
燒鴨肉	二兩	鹵鷄干	二兩
鷄蛋	一只半	炸馬鈴薯片	四兩
果子汁	三兩		
金荳花（用胡萝卜彫成）一兩五錢			
青料（即青菜之類）二兩			
植物油	一斤（實耗二兩）		
苏打粉一錢			

二、制作方法

1. 將鴨肉切成長一寸三分、寬八分、厚二分的片。姜切成四片。鴨肉用苏打粉、精鹽、姜、葱、料酒等調料拌勻，醃20分鐘。再把鷄蛋和干团粉拌勻后与鴨片拌和一起。

2. 把鍋放在旺火上，倒入植物油一斤，燒沸后放入鴨肉炸約五分鐘，然后把油泌出，再用慢火煎七分鐘，加入果子汁拌勻，取出在碟上擺成鴨形。

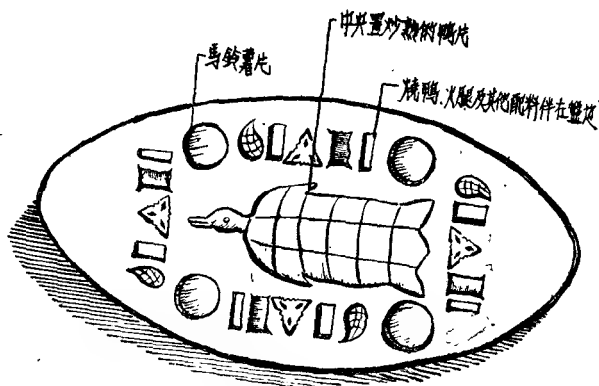


圖 20 拚鴛鴦鴨

3. 鷄蛋一只攪爛上鍋蒸熟，切成花片四塊。燒鴨、鹵鷄干、青料都切成長一寸三分、寬八分、厚一分的十二塊，再把金筍花切成四片。把這五種原料分成四分，一塊隔一塊地分成兩直兩橫在鴨四邊，擺成方形。再把馬鈴薯片擺在鴨肉四角即成（如圖 20）。

三、特 點

此菜味甘香，具有五種顏色，鮮艷悅目，可冷食也可熱食。

碗仔紅燒鮑翅

一、原料

水發鮑翅一兩五錢（按一碗計）

瘦火腿（切絲） 一錢五分

葱 二條

姜 五片

上湯 四兩

料酒 六錢

味之素 五分

深色醬油 二錢

豬油 七錢

濕荸薺粉 一錢五分

蒜末 一兩

二、制作方法

1. 先將翅邊剪開，使其外形整齊并易吸收水分，用涼水浸六小時取出。再換水（沒過翅面）用慢火煮兩小時，端離火位，密蓋，焗至水涼後，刮淨翅沙，用竹筴逐排放好夾住，放入瓦燉盆內。再加水煮兩小時，然後用水沖洗並剔除其骨。再排在筴內夾住（同時放生姜十余片以去淨灰味）連煮三次，每次兩小時，同時每次須換水沖洗，其沙方淨，待翅身有八成軟爛即取出。再用清水煮二次，每次 10 分鐘。

把鍋燒熱，放入豬油三錢、葱、蒜末炒香，再放料酒五

錢，加水，把翅放入鍋里連煨二次（每次十分鐘）后取出。

2. 把鍋放在旺火上，放入豬油二錢，待燒至昌烟后，先放入料酒一錢，再放入上湯、味之素、深色醬油拌勻，然后放入翅，再放入濕荸薺粉、豬油二錢勾芡。随后取出盛在碗內，撒上火腿絲即成。

三、特点

此菜香軟，营养丰富，吃時盛以小碗，每客一碗，故名碗仔翅。

鹽 焗 雞

一、原料

肥嫩母雞一只（退毛去內臟，重一斤六兩）

玫瑰露酒	八錢	精鹽	五錢
葱	二兩七錢	姜	二兩
八角	二粒	紗紙①	三張
醬油	二錢	二湯	一兩
大粒鹽	五斤		

二、制作方法

1. 將雞洗淨，放在燒開的湯鍋里燙一下，取出，用手抓着雞的兩腿拉一拉，再放回湯鍋里燙一下，照樣取出抓着雞的兩腿拉一拉（由于雞皮燙后收縮，外形難看，經過伸拉，能保持原狀）。然后全身刷上醬油，吊起晾干，

姜去皮，葱去頭尾，取姜一兩拍碎，葱一兩二錢把頭部略拍爛，再把每個八角粒剝成四粒，用碗盛在一起，加入玫瑰露酒、精鹽二錢拌勻，放入雞肚內，然后用紗紙①把雞包好。

① 紗紙即薄頁紙。

將所余一兩姜磨成姜末，蔥一兩切絲（長約一寸），盛入碗內，加入精鹽三錢、二湯一兩、熟油四錢拌勻，分為兩碟，在席上時蘸着雞吃用。

2. 鍋內放入大粒鹽五斤，以旺火炒至略有焦香味時，把鹽向鍋①邊扒開，放入用紗紙包好的雞（參看圖 21），再用鹽將整個雞復蓋好，蓋上鍋蓋，取離火位，焗約 15 分鐘；把鍋放回火位，再焗 15 分鐘。然後把雞取出（鹽可留下次用），剝去紗紙，切成骨牌形塊（長約一寸二分、寬六分），按雞的形狀擺在碟上即成。吃時，和蔥、姜末一同上席。

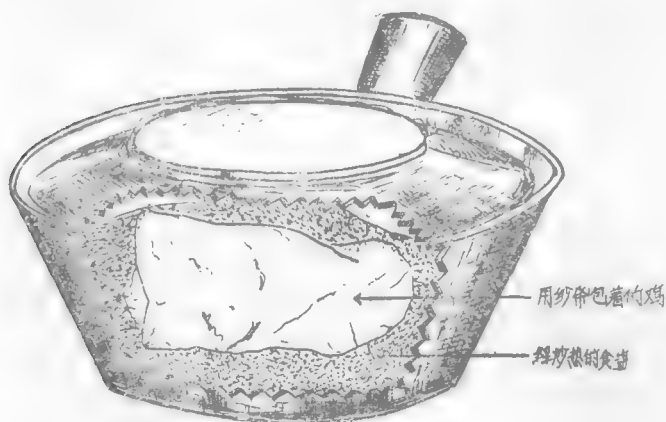


圖 21 砂鍋焗雞時的剖視圖

三、特点

此菜肉香骨酥，為廣州特殊風味之一。

① 焗雞最好用砂鍋。用紗紙包雞要包好，勿使鹽侵入。

廣州酒家

廣州酒家是廣州著名菜館，廣有庭園，風景幽雅，可舉辦大小宴會。該號有名廚師為黃瑞、陳律等人，名點心師為楊永玲等。

蟹黃生翅

一、原料

水發魚翅	一斤四兩	蟹黃	四兩
蟹肉	二兩	火腿蓉	五錢
豬油	五兩	上湯	五十兩
荸薺粉	一兩二錢	二湯	四斤
料酒	五錢	生姜	二兩
白酒	五錢		

二、制作方法

1. 水發魚翅的制法是：取干大骨魚翅^①（三斤）剪開其邊緣，使其齊整和容易吸收水分。然後以清水浸六小時取出，換以沸水（浸過翅面）密蓋燜一小時，再換沸水燜一小時。隨後將翅身的砂刮洗干淨，放入瓦炖盆^②內，加水用慢火煲二小時取出，洗淨砂子，除去骨和筋。再放在瓦盆里，加水煲約八小時以後，換水再煲八小時取出，濾干水。把炒勺放在旺火上，放入豬油一兩、白酒二錢五分、姜汁（用姜一兩磨成末取汁），再加入二湯二斤，和翅一起燉約 30 分鐘；

① 大骨翼翅是上等翅，翅針粗壯，我國青島出產。一般大骨翅每斤經過刮砂去骨以後，可得淨翅約六、七兩。

② 煲翅時要用瓦器，切不可用鋼、鐵器皿，否則翅身會變黑色。

然后加入相同配料再煨 30 分鐘，以去淨翅的灰味，如有灰味可再多煨一、二次，然后將它瀝干水，便成为水發魚翅共約一斤四兩（一般大骨翅經過刮淨砂去骨后，每斤可得淨翅六、七兩左右）。

2. 將炒勺用旺火燒紅，先放猪油一兩五錢，随后放入料酒五錢，再倒入上湯五十兩，同时放入水發魚翅蟹肉（二兩），待湯燒沸时，即將炒勺端离爐火，加入蟹黃^①，再端回旺火上，以荸薺粉打芡，再加入猪油一兩五錢攪勻取出，用瓷盆盛着，撒上火腿蓉即成。

三、特点

此菜因选用大骨翅作料，翅針粗壯，味道鮮香醇美。

百花煎釀鴨掌

一、原料

鴨脚	十二对	味之素	一錢
醬油	二錢	湿荸薺粉	五錢
上湯	四兩		
干团粉	一兩（实耗六錢）		
植物油	三兩		
蝦膠	十兩（做法同大同酒家“百花仙島”）		

二、制作方法

1. 將鴨脚用水煮約半小时（只要骨与肉能折离即可，不可太爛），便剔去鴨脚內的骨（外皮切勿剔爛，保持原只脚形），再用开水煮約十五分鐘，取出瀝干水分。

2. 在鴨脚的一面，先蘸上干团粉，釀上蝦膠，釀时要注意厚薄均匀，否則难于掌握火候。

① 蟹黃翅必須注意稀稠适度，最好做到看来似稠，而吃起来不稠。

3. 將鍋用旺火燒至大熱，放入植物油，將鴨掌（釀有蝦膠的一面向下放入鍋內煎約三分鐘，便將油倒出，只留鴨腳在鍋內加蓋再煎三分鐘，初時有撲撲……聲響，至無響聲時便熟，用盤盛裝（煎時要注意只煎蝦膠的一面，鴨掌的另一面切勿煎炸，否則鴨掌會發韌）。

4. 將上湯倒入鍋內燒開，加入味之素、醬油、荸薺粉打芡，淋在鴨掌面上便成。

三、特点

鴨掌爽脆，蝦肉鮮甜，吃起來香滑可口。

滑 鮮 蝦 仁

一、原料

淨鮮蝦肉	一斤	蛋清	一只
味之素	一錢五分	精鹽	二錢
荸薺粉	五錢	姜	二錢
食粉	一錢五分	葱	二錢
豬油	二斤（實耗四兩）		

二、制作方法

1. 將淨鮮蝦肉用清水洗淨，用干淨布吸干蝦肉上的水分，再用精鹽、食粉、味之素、蛋清拌勻，盛入銹鐵罐內，放入冰箱冷藏三小時以上（達六小時則更好）。姜切小片，葱切成寸段。

2. 將豬油二斤倒入鍋中，用旺火燒熱到攝氏 70 度時，放入蝦肉，用手勺撥散，至八成熟（約一分鐘），即用鐵絲笊籬撈出。

3. 鍋內留油少許，先將姜葱下鍋，隨即投入蝦肉，以荸薺粉打薄芡上盤即成。

4. 注意事項:

(1) 淨鮮蝦肉放入冰箱冷藏時，切不可有冰水侵入蝦肉內，否則蝦易發糜和不爽滑。

(2) 蝦泡油時要注意油溫，以燒到攝氏 70 度為宜，過高則蝦肉色澤不鮮，油溫不夠，則蝦肉變糜。

(3) 在泡油和炒的過程中，動作要敏捷，火候掌握要準確。

三、特點

此菜選用珠江出產的淡水大頭蝦，製成色青白，味鮮美，肉滑爽口。

干煎大蝦碌

一、原料

剪淨大明蝦	一斤四兩	料酒	三錢
鹽汁	一兩	精鹽	二錢
上湯	三兩	白糖	一錢
豬油	四兩 (實耗二兩)		

二、制作方法

1. 大明蝦一斤八兩（在廣東選用太平咸淡水交界處出產的，特別以肉厚脂肥的“青背龍”種為最好）剪去鬚、爪和軟翅，再剪齊蝦尾部分的軟殼，剪去蝦頭部近眼處的“蝦槍”，使之整齊。然後把剪尖插入蝦頭中挖淨蝦屎，再把剪刀略為插入蝦背中，輕輕地取出蝦腸（剪時要小心不要讓蝦頭破裂，以防蝦頭的脂肪流出），這樣剪淨可得一斤四兩。剪淨的明蝦用涼水略為清洗後，每只大的切成三段，小的切成二段。

2. 鐵鍋中倒入豬油四兩，用旺火燒沸，即把蝦放入，

煎炸五分鐘左右，兩面都成金黃色時取出，瀝淨豬油，放回鍋中，加入料酒三錢、上湯三兩、鹽汁一兩、精鹽二錢、白糖一錢等，使蝦身吸透汁味即成。

三、特点

此菜蝦身焦香，蝦肉爽滑，外形美觀（如圖22）。



圖 22 煎大蝦碌

香滑鱸魚球

一、原料

鱸魚肉	一斤	精鹽	三錢
白糖	二分	味之素	一錢
料酒	三錢	上湯	二兩
濕荸薺粉	六錢	豬油	二斤(實耗二兩)
葱白	二錢	生姜	二錢

二、制作方法

1. 先將鱸魚肉（在廣東選用珠江三角洲所產鱸魚，以每尾八斤至十斤重的魚背脊肉為最佳，魚太大，則其肉不滑）剔

除血絲，使其潔白，切成長方塊（長三寸、寬八分、厚三分），切时要注意厚薄均匀。切好的鱸魚肉加入精鹽拌勻。葱白切成一寸長的段，生姜切成薄片。

2. 把鉄鍋放在旺火上，倒入猪肉，燒至七成熱，便將魚片放入炸一分鐘（約八成熟）成球狀，即取出倒在油盆上的箊籬上，瀝去猪油。再將鉄鍋迅速放回旺火上，先放入姜片、葱段、料酒、上湯、味之素、精鹽、白糖，再把魚球放入拌勻，即用荸薺粉、猪油打芡盛入碟內便成。在泡油至打芡的過程中操作要快，否則魚肉太熟便會糜爛不爽滑。

三、特点

此菜色澤潔白，香甜爽滑，鮮美可口。

江南香酥鵪

一、原料

肥嫩鵪	二只	干團粉	一兩
甘笋	三兩	脆漿①	六兩
植物油	一斤（耗六兩）	蝦膠	十二兩（做法 同大同酒家百花仙島）

① 脆漿制法：

一、原料：

麪粉	一斤二兩	團粉	二兩
荸薺粉	二兩	清水	一斤四兩
精鹽	三錢	鹼水	二錢
泡打粉	六錢	麪種	二兩

二、制作方法：

把各種原料同裝一盆，攪成糊狀，便成脆漿。如果一次用不完，就會發酵，有酸味，再用時可多加一些鹼水，鹼水的分量看發酵程度大的，要多加一些鹼水。

二、制作方法

1. 將鴿宰好后除毛去內臟，把整只鴿皮剝下，保留頭翼（切開）。然後放入鍋內，用清水以慢火煮熟，剔除鴿骨，將肉切成細粒，放入蝦膠內攪勻。

2. 將鴿皮攤開，撒上薄薄的一層干團粉（使其與蝦膠相黏連），再釀入蝦膠（釀時要厚薄均勻，否則在蒸時生熟不均影響蝦膠爽滑）。

3. 將釀好的鴿和頭翼以盤盛裝，放入蒸籠內用旺火（蒸時要注意用旺火，否則會發糜）蒸十分鐘，蒸至八成熟取出。

4. 將鍋放在旺火上，放入植物油燒沸，端離火位。將蒸熟的鴿頭翼塗上干團粉，並把釀好的鴿身切開三條，塗上脆漿，同放入油內，先用旺火炸3分鐘，後用慢火炸5分鐘至呈金黃色時取出，將鴿身肉三條共切十二塊，放在盤中擺成鴿形，再將胡蘿卜、甘筍（都用清水煮熟，切成花形薄片）片，擺在盤邊即成。食時蘸以淮鹽、喼汁。

三、特点

此菜鴿肉嫩滑，且鮮美而酥脆，別有風味。所用乳鴿，在廣東因石岐所產，體肥碩，多選用。

廣州文昌雞

一、原料

肥嫩雞一只（重二斤八兩）	生菜（去淨外叶）	一斤八兩	
熟火腿肉	二兩	雞肝	四兩
上湯	十四兩	濕荸薺粉	五錢
味之素	一錢	豬油	一兩
白糖	五分	二湯	八兩
精鹽	三錢		

二、制作方法

1. 將雞宰杀后退毛去內臟，与雞肝同放入燒开的上湯內浸（即放入后，要停火，不可使湯沸騰，如湯沸騰，雞的鮮味便会消失）至仅熟（約三十分鐘）。然后取出冷却，除去雞骨，將雞肉切成長方形（長一寸二分、寬六分）的塊二十四塊，雞肝与火腿肉亦各切成二十四塊。

2. 將雞肝、雞肉、火腿各一塊交相拼疊一起成魚鱗狀，三分排放在盤中。生菜不要外叶，只取近菜心最嫩处，用开水稍燙后撈出，用二湯煨过再用上湯四兩煮一下。將雞放入籠屉蒸熟，然后把生菜分四排，摆在雞的周圍。

3. 將鉄鍋放在旺火上，加入上湯（十兩）、味之素、精鹽、白糖，燒开后用荸薺粉、猪油打芡，淋在雞面上便成。

三、特点

此菜清鮮甘美，不膩口，为筵席中的名菜。

愉园菜館

愉园菜館是專办筵席的名館，以选料严格，烹制精良著称。該号名厨师区焰有丰富的烹調經驗。

油泡蝦仁

一、原料

生蝦肉	一斤	粟粉	二錢
食粉	二錢	精鹽	二錢
味之素	二錢	上湯	五錢
湿团粉	三錢	姜片	二錢(切花)
蛋清	一只	生葱白	三錢
猪肉	一斤八兩(約耗二兩)		

二、制作方法

1. 將生蝦肉洗淨，用潔白布吸干水，再用精鹽、粟粉（團粉亦可）、食粉、蛋清及味之素一錢等拌勻，盛入小鉄罐內，放在冷藏櫃內冷藏（冷藏時間一般是二至四小時，最好是十小時左右，不要超過二十四小時）。

2. 放在鉄鍋內放入豬油，燒至九成開，看油面起蝦眼小泡時，即放入冷藏過的蝦肉，要注意用鏟撥散，勿使蝦肉粘鍋。至七、八成熟（不超過一分鐘為度），用笊籬撈起。

3. 將鍋內豬油倒出，留下少許，放入生蔥、姜片爆一下，再放入蝦肉，隨即以味之素一錢、濕團粉三錢加入上湯打薄芡炒勻即成。炒時要快，否則不爽脆。

三、特点

油泡蝦仁和滑鮮蝦仁都是廣州名菜。廣州對“蝦仁”的烹制是素有研究的，其中以榆園菜館區焗廚師所制油泡蝦仁最為顧客所贊美。此菜香滑爽脆，味美可口，為佐酒佳餚。

濃嫩鷄鮑翅

一、原料

干鮑翅	二斤	嫩肥母鷄一只（重約三斤）	
瘦肉	二斤	豬脚	二斤
瘦火腿	三兩	上湯	四斤八兩
二湯	二斤	味之素	二錢
料酒	一錢	醬油	二錢
豬油	二兩	生姜	四兩
生蔥	少許		

二、制作方法

1. 將鮑翅浸透剪去邊沿，放在開水中煮十分鐘後，連

水用盆加盖焗至水冷，即將翅外砂洗淨，再用竹筴將翅夾着用重物壓住，放入燉盆內煮約二小時。然後洗淨去骨，換水再煮兩小時，復再換水繼續煮，以後每隔三小時換水一次，煮至翅身已達九成燉^①為度（用筷子挑起翅的兩端下垂）。然後取出，用冷水浸一小時，洗去翅砂，再用竹筴夾住用清水煮一次。隨後夾入生姜十余片，再煮兩次或三次後，復用姜汁煮一次。如仍有灰味、腥味應繼續煮至完全沒有味為止。

然後用豬油、姜、蔥起鍋，加入二湯二斤，將翅煨約五分鐘後，取出瀝干水。再用姜蔥、料酒起鍋，加入上湯一斤將翅煨透。

2. 嫩肥母雞宰好後退毛，由背上剖開，取出內臟，將豬腳用火燎去毛，刮淨，同放入鍋中稍煮片時，再用清水洗干淨。

將豬腳、瘦肉、雞、火腿放入上湯（三斤八兩）內燉四小時，取出豬腳、瘦肉、火腿不要（可另行食用），將湯用潔淨的白砂布濾過。

3. 將熟雞剔去骨頭後放入大盅內，加上煨好的鮑翅和上湯燉一小時即成。

三、特点

此菜味道濃郁，香滑適口。

西汁焗乳鴿

一、原料

甘露汁 ^①	八錢	隱汁	一兩
檸檬汁	一兩	白糖	四錢
味之素	一錢	醬油	五錢

深色醬油	三錢	料酒	五錢
上湯	四兩	植物油	一斤八兩(約耗二兩)

肥嫩乳鴿兩只(每只約重十二兩)

二、制作方法

1. 將乳鴿宰好退毛去內臟，洗淨后，以料酒、醬油及深色薄油擦勻鴿身，醃三分鐘。隨即把鐵鍋燒熱，放入植物油，油滾時將鴿放入，炸約五分鐘撈起。

2. 將原鐵鍋的油傾入油盆，再將鴿放入鍋內，用料酒爆透，把檸檬汁、甘露汁、味之素、白糖、上湯等調勻放入，至鴿肉熟約三分鐘燜時撈出。

然后切下頭頸和兩翼，每翼切成兩塊，腿則原只切下，再將鴿身切成八塊，在碟上擺成飛鴿形，淋上燜鴿的原汁即成，為了美觀，還可擺上各種酸菜（酸菜制法可參考大同酒

① 甘露汁制法：

一、原料：

果子汁	十兩	鮮番茄	五斤
香菜	八兩	生葱	四兩
干蔥頭	四兩	洋葱	一斤
蒜肉	四兩	芹菜	一斤八兩
馬鈴薯	一斤	精鹽	三兩三錢
鷄骨(或鴨骨)	二斤	鹽汁	十二兩
茄汁	二斤八兩	味之素	六兩

二、制作方法：

1. 香菜用冷水洗淨，切去頭。生葱去頭尾，洗淨。干蔥頭剝去外皮后洗淨。鮮番茄洗淨，每個切成兩半。芹菜去頭洗淨，切成一寸五分長。

2. 把大瓦罈放在火爐上，倒入冷水十四斤，燒沸后即把香菜、生葱、干蔥、洋葱、蒜肉、鮮番茄、馬鈴薯、芹菜、鷄骨(或鴨骨)放入，用慢火熬四小時，至略如稀糊、重約十斤時，即用白布濾清，再把精鹽、茄汁、鹽汁、果子汁、味之素放入汁里煮沸即成(制好時汁重約十四斤)。

家杂錦冷拼盤)。

三、特点

此菜鮮美可口，下酒佐膳均可。

东 山 食 堂

国营东山食堂，是綜合經營的飯館，既可举办宴会，又可小吃，以服务优良見称。广州名廚師龐溢，現掌該号厨房部，龐經驗丰富，技艺精湛，在广州有較高的聲譽。

脆 皮 鴛 鴦 鴨

一、原料

肥嫩光鴨一只(重一斤八兩)	鮮海蝦肉	四兩
猪瘦肉 二兩	精鹽	七分
猪肥肉 五錢	味之素	五分
水發冬菇(去蒂) 四錢	鷄蛋黃	二个
鷄蛋清 一个	干团粉	七兩
猪油 五錢一分	八角	二粒
深色醬油 一兩五錢一分	料酒	一錢
植物油 二斤(实耗五兩)	生姜	二錢
濕荸薺粉 六錢	葱白	二条
嫩生菜細絲 四兩	濕陳皮、胡椒粉	各少許
醃酸胡蘿卜細絲一兩五錢		

二、制作方法

1. 把光鴨割去臀尖，以去掉臊味，把鴨脚由膝下切去。然后將鴨放在鉄鍋中，用沸水煮五分鐘后取出，以深色醬油一兩，把全只鴨皮塗勻。再把鉄鍋放在旺火上，燒热后，倒入植物油，待油燒至冒起白烟时，即把鴨放入炸三分鐘，炸

时不断將鴨身翻轉，使全鴨身炸至焦紅色，即把鴨取出，油倒出（这时油已耗去二兩）。取瓦鑊（砂鍋）一个，放入冷水二斤、八角二粒、生姜、葱白、湿陈皮，和鴨一起用旺火煮沸，再放入深色醬油五錢，以微火煲一小時后，將鴨取出（鴨湯留下六兩待用），然后先把鴨頭、翼切下，再在鴨背上切开，把鴨骨全部剔除（頸部剔除頸骨后，留下頸皮），將鴨身鋪平。

把鮮虾肉晾干水分，剝爛后，把精鹽五分、味之素三分和勻放入，攪成虾膠（約攪三分鐘）。再把猪肥肉、猪瘦肉分別剝爛，冬菇切成細粒，把肉末、碎冬菇和雞蛋清一个、胡椒粉少許一齐放进虾膠內拌勻，再攪二分鐘，攪至有韌性时，便成为釀鴨用的“鴨餡”。然后把鴨餡用手釀滿在鋪平的鴨身面上（圖23）。要注意：在釀之前在鴨身面上要鋪放干團粉五錢！釀之后在鴨餡面上也要拍上干團粉，使鴨身和釀餡黏連一起並使顏色焦黃。



圖 23 把蝦膠釀在鴨肉上

2. 將鐵鍋放在旺火爐上燒熱后，倒入植物油，燒至冒白烟时，即把釀好的鴨放入炸。放時將有鴨餡的一面向上，

炸二分鐘，用鏟把鴨身翻過來，同時把鴨頭、翼按入油里，再炸三分鐘取出，將油倒出（這時油已耗三兩）。然後把鴨由頭部至尾部切開兩半，每半切成十二塊，擺在盤上。擺時，一邊有骨的向上，另一邊則使沒有骨的向上，這樣一邊呈焦紅色，一邊呈淡白色，便成兩色鴛鴦鴨；再把鴨頭擺在盤的頂端，鴨翼擺在盤的兩旁，成為鴨形（圖24）；然後把嫩生菜絲用溫水略燙一下，擺在盤邊。另把雞蛋黃放在碟上攪爛，放入精鹽二分、味之素一分、豬油一分，拌勻後放入籠屉里蒸三分鐘取出，待涼後用刀片薄切成細絲，再與醃酸胡蘿卜絲和勻，一同放在擺好鴨背面上正中處，由頭部至尾部擺成一條直綫形，作為鴛鴦鴨的分界綫。再把鴨湯六兩，用潔白布濾去雜質。然後把鍋燒紅，倒入豬油五錢，隨即洒入料酒一錢，放入鴨湯，再加入深色醬油一分、味之素一分，待湯沸時即用濕荸薺粉打芡，盛入小碗，吃鴨時蘸用。

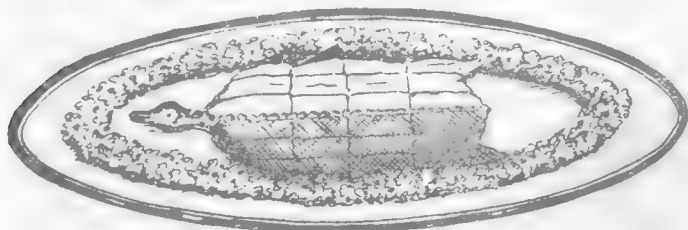


圖 24 脆皮鴛鴦鴨的排列形狀

三、特点：

此菜為廣東名菜之一，色調鮮艷甘香酥脆，入口即溶，是秋冬兩季的佳肴。

， 五 彩 滑 雞 條

一、原料

雞腿肉

八兩

雞蛋清

一個

嫩生笋肉	二兩	鮮菰菜	六兩
韭黃	二兩	紅辣椒 (八个)	二兩
干团粉	一錢	猪油 十二兩(实耗一兩)	
上湯	一兩五錢	味之素	三錢
精鹽	一錢五分	醬油	一錢
白糖	二分	料酒	一錢
湿荸薺粉	五錢	胡椒粉、蒜末	各少許

二、制作方法

1. 把鷄腿肉片成一分厚的片，再切成長一寸二分、寬一分的長条形，放入碗里，与鷄蛋清、干团粉一起拌勻。鮮菰菜切去有沙泥的脚部，用冷水洗淨，切成条狀(与鷄条同)，用开水燙一下。嫩生笋肉也切成条(与鷄条同)，用开水煮五分鐘。紅辣椒洗淨切開去掉籽核，每个切八条。韭黃切成寸段。

2. 把鉄鍋放在旺火上，燒紅后，倒入猪油八兩，迅速在鍋里將油滴勻，即倒出(这样做，为的是使鷄肉白嫩和不黏鍋底，火力均勻)。然后另把冷猪油十二兩放入鍋里，燒至八成沸，即把鷄条放入，用鏟撥散，泡一分鐘，即連油倒出，鷄条用笊簍盛住。再把鉄鍋放回旺火上(鍋里留油少許)，放入蒜末、紅辣椒条、笋条、鮮菰条炒三、四下，即把已泡油的鷄条連同韭黃一同放入炒二、三下；再把料酒洒入，同时將上湯、味之素、精鹽、白糖、醬油、胡椒粉与湿荸薺粉打芡倒入鍋里炒勻、顛勻即成。此菜炒、顛、和放料时操作都要迅速，火力要足。

三、特点

此菜色調美觀，味气香郁，适合南北方口味，是四季咸宜的名菜之一。

酥炸三腿

一、原料

鷄腿	八只（八兩）	鷄蛋清	四個
田鷄腿	八只（六兩）	干團粉	四兩
火腿	八条（三兩）	精鹽	三錢
鮮番茄	八個（八兩）	白糖	四兩一錢
紅辣椒	一個（二錢）	味之素	一錢
露酒（或汾酒）	一錢五分	植物油	一斤八兩（約耗三兩）
淮鹽、鹽汁（酸辣醬）	各少許		

二、制作方法

1. 先选好三腿肉料（如圖25）：鷄腿要鷄脚膝部以上处，長約二寸，共八只；火腿要脚肘第二节处，不要皮，切成八条，每条長一寸六分、寬四分、厚二分；田鷄腿要切去脚趾，要至肛門处的腿部，共八只去皮。

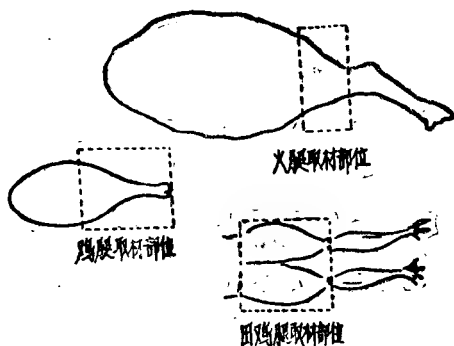


圖 25 酥炸三腿選料示意圖

2. 把鷄腿和田鷄腿用碗盛好，放入精鹽二錢、玫瑰露酒（或汾酒）一錢五分、白糖一錢拌勻，醃三十分鐘后取出，瀝下水。把冷水六兩放入白糖四兩煮沸，再放入火腿，煮十

分鐘取出，瀝干水。然後取大碗一個，放入干團粉、雞蛋清四個、精鹽一錢和味之素一錢，用筷子攪勻成蛋糊狀，即把鷄腿、田鷄腿、火腿條放入拌勻，以使三腿每只（條）都塗上蛋糊為標準。鮮番茄去皮，每個切成三塊。紅辣椒一個，長一寸六分，用冷水洗淨，從椒尖處切至椒頭部，切成四瓣，不要切斷，使之形似一朵大紅花，再用冷水浸五分鐘。

3. 把鐵鍋燒熱後倒入植物油，燒至九成沸時，即將鷄腿、田鷄腿放入炸二分鐘，再把火腿放入同炸二分鐘（共炸四分鐘）呈金黃色，即全部用笊籬撈出擺在盤內。擺時按一塊鷄腿、一塊田鷄腿、一塊火腿間隔排列，近頭部擺在中央，近腳尾部擺在盤邊，略似塔形（圖26）；再把鮮番茄片圍在盤邊，形似紅花的紅辣椒擺在“塔頂”的中央即成。

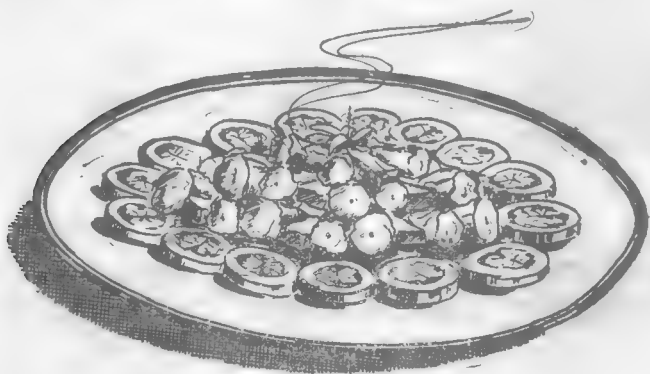


圖 26 酥炸三腿

食時蘸以淮鹽、噫汁（酸辣醬）。

三、特点

此菜色彩鮮艷，形狀美觀，入口甘香酥脆，是佐酒的佳肴。

• 鮮 菰 川 蝦 扇

一、原料

大蝦 一斤四兩（以秋香蝦為佳，廿四只）

鮮菰菜 六兩（十二個）

菜筴	一兩	上湯	三斤八兩
----	----	----	------

鮮筍肉	一兩	精鹽	二錢
-----	----	----	----

干團粉	四兩	料酒	五錢
-----	----	----	----

味之素	一錢五分	醬油	七分
-----	------	----	----

豬油	五錢	胡椒粉	少許
----	----	-----	----

二、制作方法

1. 蝦切去頭，剝掉壳（蝦尾部的壳要留下），挑去蝦腸，用冷水洗淨後，在蝦肉的肚上剖開兩半，但不可切斷，用碗盛好，放入精鹽一錢、味之素五分拌勻。把一些干團粉放在案上鋪開，一手抓住蝦的尾部，一手用小木棒將蝦肉輕輕鎚扁（即似扇形），寬一寸，然後按只排列在菜碟上，不要接疊一起。鮮菰菜切去腳部的沙泥，用冷水洗淨後，再每個切成三塊，用開水煮熟三分鐘。菜筴每條切二寸長，亦用開水煮熟一分鐘。鮮筍肉切成長一寸二分、厚一分、寬四分的日字形塊，亦可切成各類的樣子形狀，也用開水煮熟三分鐘。

2. 鐵鍋放在火爐中，燒熱後，放入豬油五錢、料酒五錢、上湯一斤，湯燒沸時，迅速地把蝦扇逐只放入，燙三分鐘，即用笊筲撈出。再把鮮菰、鮮筍、菜筴放入燙一分鐘後，也笊筲撈出（湯不要）。然後把菜筴、鮮菰、筍片放在大湯碗的中央，蝦扇分放在大湯碗的四週，列成圓形，撒上少許胡椒粉。再把鍋放在火上，放入上湯二斤八兩、料酒一錢、精鹽一錢、味之素一錢、醬油七分，燒沸後，用湯勺把湯面的泡沫撇去，將沸湯淋在擺好蝦扇的大湯碗里便成（如圖27）。

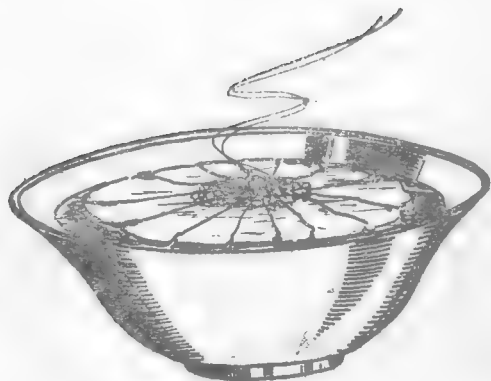


圖 27 鮮焗川蝦扇

三、特点

此菜是名湯菜，蝦呈扇形浮在湯面上，入口爽滑，味道鮮美，湯濃而不膩，最适于春夏兩季食用。

蟹黃扒燕盞

一、原料

干燕盞	三兩	蟹黃	三兩
豬油	十兩 (耗二兩五錢)		
精鹽	一兩一錢	蟹肉	二兩
味之素	五錢五分	生姜	一兩
濕荸薺粉	四錢	上湯	一斤四兩
料酒	一兩二錢	胡椒粉	少許

二、制作方法

1. 把燕盞用冷水浸三十分鐘，取出后放入瓦盅內，倒入攝氏 100 度的開水(以沒過燕盞為度)，蓋好浸四十分鐘，使它發脹而軟，然後輕輕用手取出放在碟上，用小毛鉗把燕

盞里的雜質和小毛摘去。再照樣放回瓦盅里，倒入開水，加蓋浸三十分鐘後，又輕輕取出放在碟上，再用小毛鉗進一步把雜質和小毛摘掉，並把頭尾剪去一些，便成為梳形（發好，得十八兩），在箊籬上。生薑去皮磨爛取汁。

2. 把鐵鍋放在火上，燒至七成熱，放入豬油五錢，再洒入姜汁、料酒一兩，隨即放入上湯一斤、精鹽一兩和味之素五錢。待湯煮沸後，一手拿著放好燕盞的箊籬，一手拿著湯勺取鍋里的沸湯澆淋（箊籬要對着鍋湯，使湯漏回鍋里），這樣，連續淋五、六次，使燕盞吸入上湯味道後，再用干潔布吸去七成水分，輕輕擺齊在碟上。

3. 再把鍋燒熱，倒入豬油八兩，至七成熱時，即把蟹黃放入泡油八秒鐘，用箊籬撈出，倒去油（這時已耗油一兩）。然後再把鐵鍋放回旺火上，洒入料酒二錢，接着迅速放入上湯三兩、精鹽一錢、味之素五分、與濕荸薺粉和胡椒粉少許在鍋中打芡，略成糊狀；這時操作越快越好，慢則會把料酒燒干，失掉香味。隨後即將蟹黃、蟹肉放入，輕輕攪勻，同時放入豬油一兩，用鍋鏟攪拌二、三下，攪勻後取出，澆在燕盞上面即成。

三、特點

此菜為筵席中名菜之一，底色潔白，面呈金紅，色彩美麗，鮮香滑軟，營養豐富，適于夏秋兩季食用。

名 点 心

大同酒家

广州的茶楼酒家，不但以粵菜馳名，而所制點心亦極精巧，享有盛譽，大同酒家的點心更具有一定的代表性。出名點心師有譚鳴等人。

娥姐粉果^①

一、原料

澄麵(即麥淀粉)	八兩	豬油	八兩(約耗二兩半)
粟粉	二兩	生粉	二兩
豬瘦肉	十二兩	食鹽	一兩二錢
鮮笋片	十兩	(按滾過後擠干水分計算)	

① 粉果是廣東民間的一種大眾化食品，農村中在節日都有制作此種食品的習慣。

在五十多年前，廣州市“茶香室”，茶樓主人黃老揸的妻子名亞娥，以上等餡料，制出粉果出售，大受群眾推許，“娥姐粉果”就此成名。迨後名師均皆仿制，輾轉相傳，成為名點。

現在大同酒家譚鳴點心師所制粉果，餡料配制得宜，式樣特別精巧。粉果的餡料要水分少，不打芡，粉果制好後，將其搖動時，累累有聲，方為合格，如果餡中水分大會使果皮破爛，吃時發粘。

粉果的外形如半個橄欖核狀，兩端尖中間粗。制作時餡上放香葉一塊、鹽黃少許，蒸熟時映出翠綠與金黃的顏色，就更加美觀悅目。吃起來甘香爽甜，滑而不膩。

叉燒	十兩	中生蝦肉	十兩
蟹肉	二兩	水發北菇	二兩
白糖	十一兩	味之素	三錢
蠔油	六錢	醬油	一兩二錢
胡椒粉	三分	麻油	一錢

二、制作方法

1. 粉果皮 把澄麵、生粉、粟粉混合一起放在鉢內，冲入攝氏 100 度的開水一斤，用木棍急速攪勻，倒在案板上，放入豬油五錢，用手搓到純滑，然後切成小塊（每塊約三錢），用手按扁，再以擀麵杖擀成薄圓餅，用手捏成窩形，便成粉果皮。

2. 粉果餡 將豬瘦肉、鮮蝦肉、鮮筍片、叉燒、北菇、蟹肉等都切成如小指甲大小的片，再用濕馬蹄粉拌勻。鍋用旺火燒紅，放入豬油五錢，先把筍片炒約二分鐘倒出，再將筍片燒紅放入豬油約八兩，待燒至油將滾時，放入豬瘦肉、生蝦肉稍炸至微熟，倒在笊籬上，瀝去油和水，再放回旺火鍋中，加入味之素、醬油、麻油、精鹽（八錢）等，並將已炒

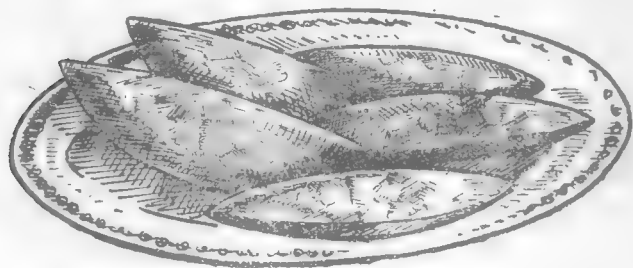


圖 28 蝦姐粉果

好的笋片放入一起炒勻，便成粉果餡。

3. 蒸粉果 用粉果皮一張包上粉果餡六錢。粉果要做成橢核形（圖28），以搖動整只粉果時，能聽見內中餡的搖動聲為合格。為了使它美觀，包餡時可把香菜葉和蟹黃加在餡的上面，則蒸熟後外皮便紅綠相映。粉果包好餡後擺入抹上一層油的蒸籠內，用猛火蒸五分鐘便熟。

4. 剪粉果 粉果也可用油半煎半炸，叫做剪粉果，配以上湯同吃，別具風味。

鮮 蝦 餃 子

一、餃皮制法

（一）原料

澄麵	一斤	精鹽	二錢
豬油	五錢		

（二）制作方法

澄麵過籬，除去團粒，盛入瓦盆內，放入精鹽二錢，再沖入攝氏100度的沸水一斤八兩（水要一次沖入，否則做好餃子後會裂開和破爛），用木棍急速攪勻。然後將瓦盆連同澄麵復在案板上焗約十分鐘，使澄麵吸入水分，取出用手擦透（要擦至軟滑），再加入豬油搓勻便成餃皮。

二、餃餡制法

（一）原料

生蝦肉	八兩	肥豬肉	四兩
鮮笋肉	四兩	（按擠干水計算）	
精鹽	三錢	白糖	五錢
醬油	四錢	味之素	一錢
芝麻油	一錢	豬油	二兩
胡椒粉	一分		

(二) 制作方法

1. 將鮮笋肉切絲，再切成二分長的段，用沸水泡過，壓平水分。肥豬肉蒸熟，切成細粒（如糯米粒大）。

2. 將鮮蝦肉洗淨，用潔淨布吸干水分，放在盆內加入精鹽，攪至起膠（約攪二分鐘）。然後放入鮮笋絲，肥豬肉粒、醬油、白糖、味之素、豬油等攪勻（攪約一分鐘），再加入芝麻油、胡椒粉拌勻，用盤盛裝，放入冰箱內冷藏約三十分鐘，便成蝦餃餡。

三、蝦餃

將餃皮分成小塊，每塊重二錢五分，用刀（蘸些花生油或豬油使刀膩滑，不至黏着澄麵皮）壓成直徑一寸的薄橢圓形的皮。然後在皮中撥入三錢餡，再將皮的兩端捏合成彎梳形（或雞冠形）。所以此餃也稱為彎梳餃和雞冠餃。捏好后擺入用油薄薄擦過的蒸籠上，用旺火蒸五分鐘即成。蒸熟后皮薄而透明，現出嫣紅色的餡內蝦肉，很美觀。

干 蒸 燒 賣

一、燒賣皮制法

(一) 原料

麵粉	四兩	雞蛋	十一只
碱水	一錢半	麥淀粉八兩	（實耗一兩）

(二) 制作方法

1. 將麵粉過籬，除去團粒，將雞蛋打破攪勻和碱水放入麵里，用手和勻，揉至軟滑成團。然後切成長條，用手搓圓，切成小塊（約一百四十塊），再用擀面杖擀成直徑約一寸二分的圓皮。

二、燒賣餡制法

(一) 原料

瘦豬肉	一斤八兩	鮮蝦肉	一斤八兩
水發北菇	二兩	精鹽	九錢
白糖	一兩五錢	味之素	三錢
醬油	一兩二錢	麻油	五分
胡椒粉	三分		

(二) 制作方法

1. 將鮮蝦肉洗淨，用潔白布吸去水分，放在盆內，加入精鹽九錢，攪至起膠（約攪二分鐘）。

2. 把瘦豬肉與冬菇都切成碎粒（如米粒大小，若剝爛或用絞肉機絞爛，則不爽滑），加入蝦膠內，並加入醬油、白糖、味之素等再攪拌三分鐘。最後加入麻油、胡椒粉拌勻，便成燒賣餡。

三、干蒸燒賣

將燒賣皮放在左掌前端近手指處，用竹片把餡（約四錢）

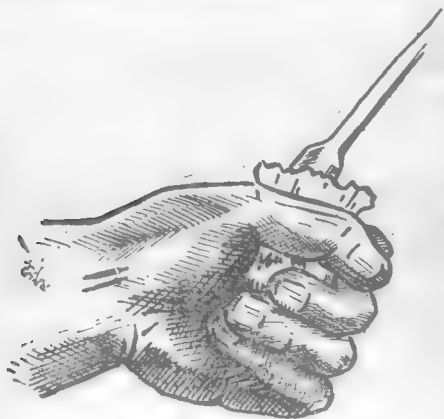


圖 29 用竹片將餡壓平示意圖

撥在皮內，隨將手攏合使成圓柱形，上端仍露出肉餡。然后用竹片把燒賣中的肉餡壓平（如圖29），使其整齊，放在已塗過生油的蒸籠內，用旺火蒸五分鐘即成。

牛 肉 燒 賣

一、原料

牛肉	一斤	肥豬肉	二兩
荸薺粉	二兩	精鹽	三錢
植物油	二兩	白糖	六錢
醬油	一兩	味之素	一錢
蠔油	三錢	料酒	二錢
生姜(取汁用)	三錢	果皮末	一錢
大頭菜	二兩	香菜	二兩
芝麻油	二錢	碱水	一錢五分
胡椒粉	二分		

二、制作方法

1. 將牛肉切片（使其易于剝爛無韌性），再剝爛。肥豬肉亦剝爛。

2. 大頭菜剝成碎末后，用冷水浸約一小時，以減少它的咸味，取出壓干水分。

3. 將剝爛的牛肉放在盆內，加入碱水，用手攪撻，使其起膠，后加入精鹽和冷水二兩，再攪撻約二分鐘，再放入姜汁、料酒、白糖、醬油、味之素、蠔油拌勻。然后把冷水二兩同荸薺粉調稀，加入再攪（如此時發覺膠質大，可加多冷水二兩）。最后把大頭菜、果皮末、植物油、香菜、芝麻油、胡椒粉、肥豬肉等加入，再攪撻二分鐘即成。隨即將它做成肉丸，盛入小碟，放入蒸籠內，用旺火蒸約七分鐘便熟。

4. 注意事項:

(1) 牛肉要將筋膜除淨，使它減去韌性，要將油脂清除，以減去膻味。

(2) 做餡時，要先加碱水、清水和精鹽，用力攪撻，使其生膠（有粘性）方能爽滑。清水要注意加入份量，如果牛肉膠大，可加入五、六兩，一般牛肉可加入四兩，水分不夠時，蒸熟後就不爽滑。

(3) 做餡時，加入肥豬肉與生油不得過早，否則會松散，蒸熟後不能成團。

燴鮮奶軟糕

一、原料

雞蛋	二十個	白糖	一斤八兩
粟粉	十二兩	豬油	二兩
果汁香油	一錢	鮮牛奶	一斤四兩

二、制作方法

1. 將雞蛋打開，取出蛋黃，盛入另碗，用筷子攪爛備用。將蛋清放在蛋糕桶內，用打蛋器攪至浮起三倍如棉花狀。

2. 把鮮奶倒在盆內，加入粟粉攪勻。

3. 把鐵鍋放在爐火上，放入冷水一斤四兩，再加入白糖，煮至溶化，便將用粟粉攪勻的鮮牛奶一半倒入鍋內，急速用手勺攪拌，使其勿生團粒，俟其沸騰，便連鍋端離火位，稍停二分鐘，即將已煮沸的鮮奶一勺一勺地舀入其餘一半未煮的牛奶內，邊舀入，邊攪勻，動作要迅速。攪勻後立刻將全部鮮奶倒入已攪好的蛋清內，並迅速攪勻，然後加入蛋黃、香油，又再攪勻。隨即倒入已薄薄塗過花生油的四方鉄

盆內，再連盆放入另一個較大的盛有沸水的鐵盆內，一同放进烘爐以旺火焗，即下面用水燉，面上用火烘，約廿分鐘，此糕脹高約半寸，以手按之有彈力即取出冷卻，切成方塊便成。

三、特点

此糕香甜軟滑，營養豐富，色呈金黃，很美觀。

生磨馬蹄^①糕

一、原料

去皮馬蹄肉	三斤	鮮牛奶	一斤
豬油	四兩	馬蹄粉	14兩
白糖	二斤		

二、制作方法

1. 用冷水一斤把馬蹄粉調勻，用籬過濾後，加入鮮奶攪勻便成蹄粉漿。

2. 將馬蹄肉用水洗淨，用沙盤把馬蹄逐個擦爛，然後放入鐵鍋內，加入豬油、白糖、冷水一斤，燒至沸騰後，將蹄粉漿40%放入，用勺攪勻再煮沸，將鍋端離火位，停2分鐘。然後將其餘60%蹄粉漿用勺慢慢舀入鍋內，邊舀邊攪，攪勻後，盛于預先薄薄塗上一層油的鐵盤內，放入籠屉里，以旺火蒸約30分鐘便熟。

3. 待糕冷卻後，切成片狀，可煎着吃，可蒸着吃，亦可涼吃。

① 肇慶廣東稱為“馬蹄”，以廣州市郊泮塘出產者為最佳，泮塘“五秀”之一。馬蹄糕，原以馬蹄粉制作，雖然吃著滑爽，却失却馬蹄鮮味。後來點心師傅鳴，悉心研究，用生馬蹄肉磨爛以代替馬蹄粉，因而保持有馬蹄的鮮味，兼之配以鮮牛奶，使其更加別饒風味。

蓮 香 茶 樓

蓮香茶樓，是廣州大茶樓之一，有六十余年的歷史，以蓮子蓉食品著稱，所制月餅，亦久已膾炙人口。該號選料嚴格。蓮子選用湖南出產的湘蓮，顆粒要飽滿，呈蝦肉色者，並以當年產品為合格。所用豬油，選用上等肥肉自行提煉，使蓮蓉更加香美。煮蓮子蓉時，用慢火煮至凝結適用，不摻其它淀粉質。因此所制蓮子蓉鮮香滑膩，色澤美觀。出名點心師有陳棠，梁潛等人。

五 彩 皮 蛋 酥

一、原料

麵 粉	八兩半	豬油	四兩
白 糖	一兩二錢	皮蛋	五個
紅 姜	一兩五錢	蓮子蓉①	十兩
橄欖仁	一兩五錢	肥豬肉	一兩五錢
鷄 蛋	半個	料酒	五錢

二、制作方法

1. **水皮** 將麵粉過籬（使勿成團），取五兩放在案板上，放入將豬油一兩、白糖一兩二錢、清水二兩，用手拌勻搓透，使糖溶化，再加入清水一兩，搓至軟滑（分兩次加水系使糖易溶化，麵有勁；如天氣冷時要用溫水，以便糖與豬油容易溶化），便成水皮。

2. **油酥** 取麵粉二兩半，加入豬油一兩半拌勻，搓揉成團，便成油酥。

3. **水油酥皮** 將水皮和油酥都分成十份，再分別將水

皮略压扁包入油酥。然后用擀面杖擀成長条,再卷成圓筒,又复摺成团,再用手略压扁,用擀面杖擀成直徑約二寸的圓皮,便成水油酥皮。

4. 皮蛋蓮蓉餡 將皮蛋剝去灰泥,洗淨,放在蒸籠內蒸約五分鐘(如皮蛋醃得好,亦可不蒸),取出晾涼,剝去蛋壳,每个蛋分成兩半,用料酒浸过。紅姜切成薄片亦分为十份。將肥猪肉蒸熟,切成二分見方的塊,与蓮子蓉、橄欖仁拌勻,分成十份。將蓮子蓉略压扁,再將皮蛋半只、紅姜一份包入如圓球形狀。

① 蓮子蓉制法:

一、原料:

蓮子	十斤	鮮猪油	三斤二兩
花生油	一斤十四兩	白糖	十五斤
碱水	二兩半		

二、制作方法:

1. 將蓮子拌以碱水,醃約十分鐘,盛入盆內,倒入開水(浸过蓮子約二寸),加蓋焗約半小時,然后換入冷水,用手搓去蓮子的外衣,边搓边冲入水,以去淨蓮子衣为止,再將洗淨的蓮子用手擘开,揀去蓮心,放入銅鍋內加清水(浸过蓮子約二寸)用旺火煮約半小時。停火后再焗十分鐘(如蓮子不爛,可多煮一些時間,以煮爛为度)。然后取一竹篩鋪以潔淨布,放在盆口上再傾入蓮子使其瀝去水份。随后放在案板上擀爛成蓉,再用密竹篩濾过,使其細小無团粒。

2. 將銅鍋放在火上,倒入猪油一半,再加入白糖及濾过的蓮子蓉,煮至糖溶时,加入花生油和另一半猪油,先用旺火煮至淡黃色,再改用慢火煮,以免色澤太深,約煮二小時。在煮的过程中,边煮边用鏟攪动,防止鍋底焦糊,煮至冷却后不黏手即成。

蓮蓉要用塗过花生油的瓦盆盛裝,在蓮蓉面上亦塗一些花生油,使它不黏盆,不生硬皮,便于保藏。

5. **皮蛋酥** 將皮蛋蓮蓉餡包入擀好的水油酥皮內，再以收口處向下排列在鐵盆內。然后用毛笔蘸水塗濕酥面，將鐵盆放進烘爐內，焗約五分鐘，至酥面呈現黃色時取出，再以毛笔蘸雞蛋塗在酥面，又復放進爐內焗約十分鐘便成。焗時，用火不宜太旺，否則酥面會焦黑；但亦不宜太小，否則色澤不鮮艷。

蓮子蓉酥盒

一、原料

水皮	十兩	(制法閱“五彩皮蛋酥”，但不要糖)	
油酥	三兩五錢	(制法閱“五彩皮蛋酥”)	
蓮子蓉	十二兩	橄欖肉	二兩
花生油	一斤	(實耗二兩)	

二、制作方法

1. 將水皮分為二十份，每份用手略為壓扁，包入油酥一錢七分，成為小團，然后用擀面杖擀成長條，再用手卷成圓筒，隨後又復摺疊成團，用手壓扁，再用擀面杖擀成直徑約二寸的圓皮，便成酥皮。

2. 將橄欖肉用花生油以慢火炸香（約炸三分鐘），加入蓮子蓉內和勻，分為十份，便成蓮蓉餡。

3. 將酥皮一塊攤放在左掌上，放入蓮蓉餡一份，再取一塊酥皮蓋在面上，然后把兩塊酥皮邊捏合一起，再用手指把邊緣摺成水波形，便成為酥盒十個。

4. 將油鍋放在火上，倒入花生油燒开后，放入酥盒，用慢火炸約五分鐘。炸時要注意火候，火太旺，會炸焦或不酥。油的溫度要維持在攝氏95度左右，以慢慢浸熟為佳，炸好時以色白發酥。

三、特点

盒皮酥松，式样美观，馅料甘香，有莲子鲜味。

酥皮蓮蓉飽

一、原料

發面皮①	十兩	油酥	二兩
蓮子蓉	六兩	肥豬肉	二兩
橄欖仁	一兩		

二、制作方法

1. 將發面皮及油酥各分为十份，每份發面皮包入油酥一份，擀面杖擀成長条，再用手卷成圓筒。然后又复摺成团，用手略为压扁，再擀成直径約一寸半的圓皮，便成飽皮。

2. 猪肥肉蒸熟切成約一分半的小丁，橄欖仁用花生油炸香，然后把肉丁、橄欖仁与蓮子蓉拌勻，分成十份。再分別用飽皮包上，用手略为压扁随后使捏口处向下，在底部黏一四方紙片，放在籠屉內，用旺火蒸十五分鐘便成。

三、特点

此飽飽皮分層，入口酥松，蓮蓉香甜，鮮美可口。

① 發面皮制法

一、原料：

面粉	一斤	白糖	六兩
泡打粉	二錢	面种	二兩
臭粉	一錢	碱水	三錢

二、制法：

1. 將面粉去过籬，免有团粒。取九兩放在案板上，加入面种和清水五兩，用手拌勻並揉至滑軟，放入瓦盆里加蓋，使之發酵（天暖時約八小时便可發酵），便成面种。

2. 面种內加入白糖、泡打粉、臭粉、碱水，用手揉拌，使白糖溶化后，加入面粉七兩，搓揉成团，候半小時后再揉一次，使白糖与面粉更加融合便成發面皮。

廣州酒家

廣州酒家的點心，在廣州可與大同酒家齊名。該號老點心師楊東玲，已有數十年的製作經驗。

蟹黃灌湯餃^①

一、餃皮制法

(一)原料

面粉 一斤(以面筋較多者為好) 雞蛋 四個 鹼水 二錢
面種 二兩

(二)制作方法

把面粉過籬，除出雜質和團粒。取出二兩，用碗盛裝加入開水二兩攪勻，放入下余的面粉中。再將雞蛋打破，與面種、鹼水及清水三兩一齊放入和勻，揉至滑軟，便可用以做成餃皮。

二、湯餃餡制法

(一)原料

大菜	四錢	二湯	二十四兩
鮮蝦肉	五兩	瘦豬肉	三兩
叉燒	一兩	濕冬菇	五錢
蟹肉	二兩	蟹黃	五錢
味之素	一錢	精鹽	六錢
醬油	二錢	白糖	八錢

^① 灌湯餃原系蘇滬名點，久已膾炙人口。楊東玲點心師結合廣州特點，採用大菜、蟹肉、蟹黃配料，使餡料精美，含湯豐富而皮薄，深為群眾喜愛，已成為廣州名點之一。

胡椒粉	少許	干蓬叶	适量
生姜絲	一兩	浙醋	二兩
餃皮	五兩	麻油	少許

(二) 制作方法

1. 將大菜用清水浸四小时（水量要多些，使大菜盡量吸收水分），撈出瀝干。鍋放在爐火上，加入二湯，燒开后，放入浸過的大菜，慢火煮約十分鐘，使大菜溶化，然后用籬過濾，盛入瓦盆中，凝結后切成小丁。

2. 猪肉、鮮蝦肉、叉燒、冬菇等都切成半分大的小丁，蟹肉撕成細条，蝦黃略為剝爛。然后把这些原料与大菜丁一同和勻，再加入味之素、醬油、精鹽、白糖、胡椒粉、麻油等拌勻，便成湯餃餡。隨即用盤盛裝，放入冰箱冷藏二小时以上，使其凝結备用（冷藏時切勿滲入水）。這些餃餡用時可分成二十份。

三、湯餃

將湯餃皮分成二十份（每份重二錢半），用酥棍擀成直徑約二寸半大的薄圓皮（如圖 30）。每個餃皮包入餃餡一份，包成餃子狀。

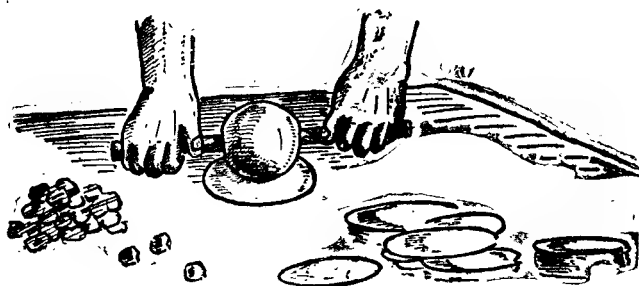


圖 30 用酥棍擀成灌湯餃皮

將蓮葉用開水漂洗干淨，剪成十個圓塊（略小於蒸籠內徑，以便透上蒸汽），墊在小蒸籠內，並在葉面上薄薄塗上一層花生油。然後每一小蒸籠放入餃子二個，用旺火蒸十分鐘便熟。

此餃要趁熱食用，食時蘸以浙醋、姜絲。

云 腿 明 蝦 盒

二、原料

擘酥①	八兩		
西河酥②	六兩	熟火腿肉	一兩

① 擘酥皮制法：

一、原料：

豬油 一斤（牛油亦可，以凝結的為宜）
 面粉 十二兩（有筋的面粉 4 兩，普通面粉 8 兩）
 雞蛋二個

二、制作方法

1. 將筋面与普通面粉和勻，過羅去除雜質。取出四兩加入豬油內和勻，稱為油酥，放在鐵箱內一邊。下余面粉八兩放在案板上，將雞蛋打破攪勻放入，再加入清水六兩，用手和勻，並揉至軟滑有筋，稱為水皮，放入箱內另一邊。然後將蓋蓋密，放入冰箱內冷藏約六小時，油酥即變硬。

2. 將酥取出放在案板上，用手分別壓薄，然後把水皮放在油酥面上，用木棍略為擀成長條，兩端向中間摺入，再對疊成四層。然後將其擀長，再照樣摺疊二次，放入箱內冷藏一小時，便成擘酥皮。用時取出，用多少割取多少，不用時勿取離冰箱。

② 西河酥制法：

一、原料：

面粉	一斤	泡打粉	三錢
白糖	六兩	豬油	三兩
雞蛋	四兩	豬網油	四兩

二、制作方法：

1. 將面粉過羅，除去雜質，放在案板上，放入白糖、泡打粉和雞蛋（打破攪勻），再將豬網油剝成蓉，與豬油一併放入面內，用手將面粉拌勻成團，便成西河酥。拌時輕輕拌勻即可切勿搓揉，否則會發生面筋，製而不松。

明蝦肉	四兩	豬肉	四兩
蔥白	一兩	雞蛋	半個
精鹽	二錢	醬油	二錢
味之素	二分	生粉	一錢
芝麻油	二分	胡椒粉	一分
料酒	二錢	白糖	二錢
姜汁	少許		

二、制作方法

1. 擘酥與西河酥都用木棍擀薄，約二分厚，分別用有牙邊的鐵模壓成十塊備用（圖31）。

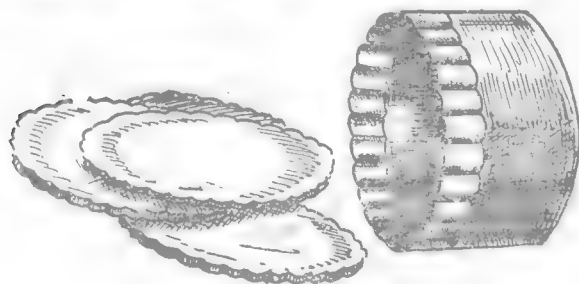


圖 31 有牙邊的鐵模及擘酥皮

2. 明蝦與火腿分別切成四十個薄片，豬肉與蔥白分別切成如米粒大的細粒。將明蝦用醬油、味之素、料酒、麻油等幾種調料的一部分及生粉拌勻備用。豬肉則先用精鹽、白糖、醬油和味之素攪勻，再加入蔥粒、芝麻油、胡椒粉拌勻便成為餡，分作4份。

3. 將西河酥擺在烘餅的鐵盆內，先將肉餡一份放在每塊西河酥上，再將熟火腿四塊、明蝦肉四塊分別放在肉餡上面（放時要在餡上按照四邊排列好，以便食時將它切開四

份，每份都有明蝦和火腿）。最后將擘酥一塊分別蓋在面上，並用毛筆蘸以雞蛋抹在擘酥上，放进烘爐，用旺火燜約十五分鐘便成。

荷 叶 飯

一、原料

大米	一斤六兩	瘦豬肉	四兩
叉燒	二兩	水發冬菇	二兩
鮮蝦肉	四兩	豬油	八兩(實耗三兩)
雞蛋	一個	二湯	六兩
鮮荷叶	十張	濕荸薺粉	五錢
料酒	五錢	蠔油	五錢
小磨香油	一錢	白糖	二錢
精鹽	四錢	味之素	二錢
濕粉团	少許	醬油	三錢

二、制作方法

1. 將大米洗淨濾去水，用鉄制四方盤盛裝，加入精鹽二錢，味之素一錢、醬油和清水二斤，放进蒸籠內蒸約二十分鐘，便成白飯。

2. 瘦豬肉洗淨，切成二分厚的小丁，鮮蝦肉洗淨瀝去水，一同用团粉拌勻，放入燒开的豬油內約半分鐘，即倒出瀝去豬油（約耗豬油五錢）。冬菇切成小丁。

3. 把鍋放在微火上燒熱后，放入少許花生油，將雞蛋攪爛放入，煎成薄片（火勿太旺），取出切成五分見方的片。

4. 把鍋放在旺火上，先放入豬油五錢，再放入泡過油的瘦豬肉、鮮蝦肉、冬菇丁，略炒几下，洒入料酒，再放入精鹽二錢、味之素一錢、白糖、蠔油和二湯等燒開，用荸薺粉

打芡便成餡料。

5. 將蒸熟的飯弄散（使勿黏連成團），俟其冷卻后，在盆內加入餡料一半及豬油二兩拌勻，便成有味的飯。

6. 鮮荷葉洗淨，用開水漂軟，鋪在案板上，先把餡料的一半分別攤在荷葉中，再把味飯放在餡料之上，然後包成方形，放進蒸籠內約蒸十五分鐘。食時將荷葉拆開，將飯倒入碗中便成。

三、特点：

此飯香甜爽滑，有荷葉鮮味，適于夏季食用，很受消費者歡迎。

擘酥鮮奶撻

一、原料

擘酥皮	十二兩	（制法見“云腿明蝦盆”）		
鮮牛奶	十二兩	白糖	十兩	
粟粉	六錢	白醋	一錢五分	

二、制作方法

1. 將擘酥皮用酥棍擀成約二分厚的皮，再用有牙邊的鐵模壓成二十個圓皮（每個重六錢），然後取菊花形的鐵蓋（如圖 32）二十只，分別墊入擘酥皮一個，放在烘餅的鐵盆內備用。



圖 32 菊花蓋

2. 將鮮奶放鍋內燒開，加入白糖，用手勺推動使糖溶化后，倒在瓦盆內冷卻，再放入粟粉攪勻。然后取出一半，盛入打雞蛋糕的鐵桶內，坐在開水上，頻頻攪動約十分鐘，俟粟粉熟后，取出倒入另一半的鮮奶中，加入白醋拌勻（加入白醋之后要即時烘，否則鮮奶不凝結）。

3. 將制好的鮮奶用茶壺盛裝，斟入鐵蓋的挾酥皮內（約九成滿）（如圖33），便將全盆放進烘餅爐內，用旺火焗約十分鐘，然后用蓋遮住奶撻面（為的使撻面勿光滑不焦而撻底的酥又能熟透），再焗五分鐘，取出，除去鐵蓋便成。

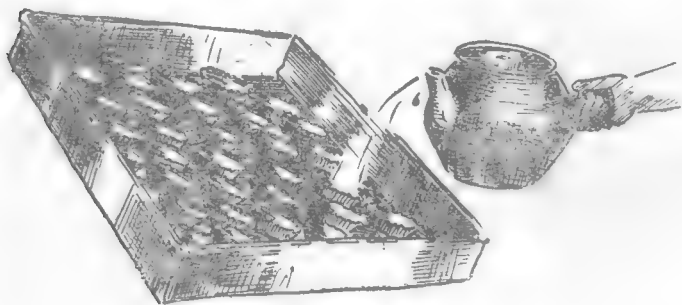


圖 33

三、特点

撻皮起層，甘香酥脆，鮮奶香滑可口，別饒風味。

鳳肝鱸魚塊

一、原料

雞肝	二兩	鱸魚肉	四兩
肥豬肉	八兩	瘦豬肉	四兩
雞蛋	一只半	團粉	三兩
精鹽	三錢	白糖	四錢

醬油 二錢 露酒 五錢
味之素 三分

二、制作方法

1. 將肥豬肉切成長一寸半、寬一寸的長方塊四十塊，用露酒拌勻醃一小時備用。

2. 把雞肝、瘦豬肉、鱸魚肉分別切成與肥豬肉同樣大的長方塊各二十塊，用盆盛裝，加入醃過的肥豬肉、雞蛋（除殼）一個、精鹽、白糖、醬油、味之素拌勻。然後先取出肥豬肉塗上干團粉，再在每兩塊之間夾上瘦豬肉、雞肝、鱸魚肉各一塊，擺在烘餅的鐵盤內，洒上干團粉。

3. 用毛筆蘸上雞蛋，抹在盤內的鱸魚塊上面，再洒上一層干團粉，然後又抹一次雞蛋，便放進烘爐內，用旺火焗約十分鐘便成。每兩塊一碟，拌以小麵包兩個同吃。

三、特點

此點心皮脆肉滑，甘香鮮美，佐茶佐酒，均所適宜。

陶 陶 居

陶陶居的點心，在廣州也是一向有名的。出名點心師有雀強等人。

百 花 鳳 眼 餃

一、原料

澄面皮①	八兩	百花餡②	十二兩
青豆仁	一兩		

二、制作方法

將澄面皮分為二十份，每份重四錢，再用薄刀在側面蘸點花生油（不宜蘸得太多，最好用潔淨布摺疊數層吸些花生

油，用时在刀上抹兩下），將澄面压成直徑約一寸的薄圓皮（見圖 34 甲）。然后每張餃皮放入百花餡六錢（見圖 34 乙），拿起来用右手的拇食兩指將皮的一边摺捏兩摺（見圖 34 丙），再將另一边同样捏兩摺，形成中間有一小孔。隨即取青豆一粒放在孔中便如眼狀（見圖 34 丁），摆在抹过花生油的瓷碟

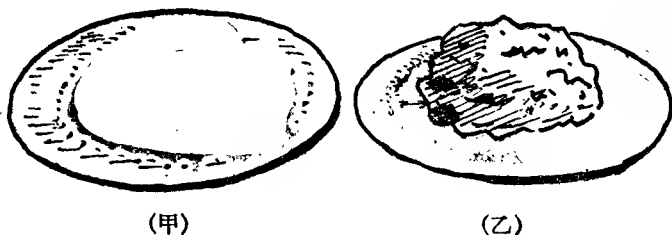


圖 34 鳳眼餃制作过程示意

① 澄面皮制法

一、原料

澄面（即麥淀粉）	一斤		
團粉	一兩	豬油	五錢

二、制作方法：

將澄面与团粉和勻，用羅篩过，除去雜質和团粒，盛入瓦盆，再將沸水（水温要在攝氏 100 度以上）一斤半一次冲入（切勿分二次倒入否則澄面夾生，蒸时易烈）。然后用木棍或筷子迅速攪勻，加蓋焗五分鐘取出，放在案板上，用手揉透，至軟滑無团粒为止，最后加入猪油揉勻便成。

② 百花餡制法

一、原料：

鮮蝦肉	一斤	肥豬肉	三兩
精鹽	三錢	味之素	一錢
胡椒粉	一分	芝麻油	一錢

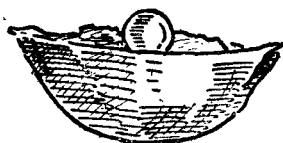
二、制作方法：

將鮮蝦肉洗淨，用潔淨白布吸去水，用刀压爛，放入瓦盆內，加精鹽攪勻至起膠粘手时，放进冰箱內冷藏二小时，用时方取出。肥猪肉切成如半粒米大的小粒，也放入冰箱內冷藏二小时，用时將肥猪肉及味之素、胡椒粉、芝麻油、与蝦膠拌勻，便成百花餡（必須在用时拌，否則影响蝦膠不爽滑）。

內，放入蒸籠內，以旺火蒸十分鐘便成。



(丙)



(丁)

圖 34 鳳眼餃制作过程示意

鮮 奶 冻 雪 蛋

一、原料

大菜	一兩	白糖	二斤
煉乳	四分之一磅	果汁香油	五分
雞蛋壳	五十個		

二、制作方法

1. 將雞蛋尾部鑽一約二分大小孔，除去蛋清及黃，用清水注入蛋壳內洗淨，再烘干。

2. 將大菜用清水浸一、二小時後撈出，再用銅鍋（勿用鐵鍋，否則色不白）加入清水三斤十二兩燒開後，放入大菜煮溶，再加入白糖煮二分鐘。然後取出大菜液五兩，盛入碗內，加入少許黃粉，使呈蛋黃色，至將要凝結時分為五十個小團，分別放入蛋壳里。下余的大菜液，用密羅過濾，盛入瓦盆內，加入乳煉、香油攪勻，再裝入茶壺，然後斟入蛋壳內，將有孔處向上，放入冰箱里冷藏約半小時，取出將蛋壳剝去便成。

三、特点

此蛋晶瑩透明，香甜爽滑，適于夏季食用。

擘酥雞蛋撻

一、原料

擘酥皮(見“云腿明蝦盒”)	十二兩
雞蛋	十兩
白糖	十兩

二、制作方法^①

1. 將擘酥皮用木輥在案板上擀成約分半厚的皮，然后用有牙边的鉄模压出二十个(每个重六錢)再分別垫入菊花形的鉄蓋內，摆在烘餅的鉄盆上。

2. 將清水十二兩倒入鍋內燒开，加入白糖煮至溶化，再盛入瓦盆中冷却。將雞蛋打破除壳，用筷子攪爛，放入涼糖水內攪勻，用密籬濾过后，裝入瓦壺，再斟在鉄蓋的擘酥皮內。然后將全盤放进烘爐內，以旺火焗十分鐘(約七成熟)，再用盖遮住蛋撻面以使蛋面滑而不焦，繼續焗五分鐘取出，除去鉄蓋便成。

百花滑雞甫

一、原料

百花餡	十兩	(制法見“百花鳳眼餃”)
雞肉	六兩	菜蔬 二兩
蟹黃	一兩	火腿肉 五錢(剝成蓉)
雞蛋清	一只	精鹽 二錢
醬油	一錢	味之素 二分
湿荸薺粉	五錢	

二、制作方法

將雞肉片成一寸見方的薄片二十片，加入精鹽八分、醬

^① 本文所指各种工具，均見广州酒家“擘酥鮮奶撻”。

油五分、味之素一分、湿荸薺粉少許拌勻。每片雞肉釀入百花餡五錢，然後雞肉向上，一小碟擺兩片，再將蠟黃略為剝爛塗在雞肉上，同時洒些火腿蓉，連碟放入蒸籠內，用旺火蒸約十分鐘即熟。菜筴先行煮熟，用少許豬油、醬油拌勻，放在碟邊（與鷄甫同食）淋上鷄蛋白芡①即成

三、特点

此鷄甫爽嫩可口，且翠綠雪白相映，亦很美观。

糯米雞

一、原料

糯米	一斤四兩	光鷄	三兩
瘦豬肉	四兩	肥豬肉	一兩
叉燒	三兩	熟蝦肉	四兩
水發冬菇	二兩	醬油	三錢
精鹽	四錢		
深色醬油	三錢	白糖	三錢
味之素	二錢		
豬油	二兩		
胡椒粉	二分	湿荸薺粉	一兩
料酒	二錢	干荷葉	五張
姜汁	少許		

二、制作方法

1. 將糯米洗淨瀝干，盛入鐵方盤，加入清水一斤四兩、精鹽二錢、味之素一錢、豬油一兩，連盤放入蒸籠內，用

① 鷄蛋白芡制法：用清水四兩（最好用二湯），放在鍋里燒開，加入精鹽一錢二分、味之素一分、醬油五分、鷄蛋白（用筷子攪爛）和湿荸薺粉，用手勺攪勻，便成鷄蛋白芡。

旺火蒸二十分鐘便熟。然後分成二十份。

2. 將瘦豬肉、肥豬肉、叉燒、冬菇等切成(如指甲狀)薄片。熟蝦如大只切成兩、三段，小只不用切；光雞切成十塊。

3. 把鐵鍋放在旺火上，放入豬油一兩燒熱，再將切好的豬肉、叉燒、冬菇、熟蝦肉等放入炒香，洒入料酒，然後加清水四兩及精鹽二錢、味之素一錢、醬油、深色醬油、白糖等煮約五分鐘，再洒入胡椒粉，隨後用荸薺粉打芡便成餡，分成十份。光雞因火候不同，要用精鹽、醬油、姜汁少許，荸薺粉拌勻後，另用盤盛裝，放入蒸籠內用旺火蒸五分鐘便熟。

4. 干荷葉用開水漂軟洗淨，分成十塊，刷上一層花生油，放在制點心的案板上。先將糯米飯一份放入荷葉內，用手壓扁，加入熟餡一份、熟雞一塊。再將另一份糯米飯壓扁，密蓋在餡上面，用荷葉包住，放在蒸籠內，用旺火蒸十五分鐘即成。

三、特點

此點心鮮香可口，最好趁熱食用。

豉汁叉燒餡

一、原料

發面皮	一斤	(制法見“蓮蓉餡”)	
上叉燒	八兩	精鹽	五分
深色醬油	五錢	豆豉	三錢
蒜頭	二錢	白糖	三錢
豬油	五錢		

面撈茨① 三兩

二、制作方法

1. 將叉燒切成約二分長、一分半寬的薄片。豆豉與蒜頭剝爛成蓉。用旺火燒熱鍋，放入一些豬油，將豆豉、蒜頭爆香，再放入叉燒內，然後連同白糖、精鹽、深色醬油、豬油、面撈茨等一起拌勻便成飽餡。分成二十份。

2. 發面皮揉成長條，分二十小劑，用手壓成扁圓形的皮。然後分別再將叉燒餡放在皮中，再用左手拿起來，用右手的拇食兩指把麵皮邊緣捏成圓形。隨後使有摺處向上，飽底黏以小方紙，放入蒸籠內用旺火蒸十五分鐘即成。

西 區 食 堂

西區食堂在1956年廣州市名茶美點展覽會上，也展出過名點多種。出名點心師有羅坤等人。

鷄粒芋角

一、原料

荔甫芋皮②	二十兩	芋角餡③	十兩
花生油	一斤（耗四兩）		

① 面撈茨制法：

一、原料：

面粉	十兩	豬油	十兩	深色醬油	十兩
糖白	十二兩	精鹽	六兩	干蔥頭	二兩

二、制作方法：

把鍋放在旺火上，倒入豬油燒開，再將干蔥頭剝去粗外皮投入，炸至呈金黃色，撈出干蔥頭不要。然後將麵粉放入沸油內，炸約二分鐘至呈淡黃色時，加入清水二斤，煮沸後，與精鹽、白糖、醬油等一同攪勻，便成面撈茨。

二、制作方法

1. 荔芋皮一兩，用手把刀放扁壓成直徑約一寸半大的圓皮，放入餡5錢包成角形。

② 荔甫芋皮制法（按熟芋一斤的配合量）：

一、原料：

荔甫芋	一斤（按去皮煮熟計）		
澄面	一兩半	豬油	一兩
白糖	一錢	精鹽	二錢
胡椒粉	三分	芝麻油	一錢

二、制作方法：

將荔甫芋頭去皮洗淨切碎（不拘大小以易熟為準），放入籠內蒸約十五分鐘，熟後放在案板上壓爛成蓉（如有壓不爛的不要）。澄面用碗盛裝，加入開水二兩，用筷子攪勻，與精鹽、豬油、胡椒粉、白糖、芝麻油等一同放入芋蓉內拌勻，便成荔芋皮。

③ 芋角餡制法：

一、原料（按10兩餡的配合量）：

瘦豬肉	二兩	雞肉	一兩
肥豬肉	二兩	鮮蝦肉	一兩
熟蝦肉	一兩	濕香蕪	五錢
叉燒	五錢	精鹽	二錢
白糖	二錢	雞蛋	一個
料酒	一錢	豬油	一斤（實耗一兩）
醬油	二錢	味之素	一錢
芝麻油	五分	胡椒粉	一分
濕荸薺粉	五錢		

二、制作方法：

將瘦豬肉、肥豬肉、叉燒、香蕪、鮮熟蝦肉、雞肉等，都切成約半分的丁，以濕荸薺粉少許拌勻，放入燒開的豬油內，泡約一分鐘，即用笊簍濾去豬油，鍋仍放回爐火上，留油少許。再將肉料放回鍋內，洒上料酒略炒几下，加入清水三兩（或二湯）和精鹽、白糖、醬油、味之素等煮沸，以荸薺粉打芡，再加入雞蛋、胡椒粉、芝麻油拌勻便成芋角餡。

2. 將鍋放在爐火上，加入花生油燒滾后，將芋角放入炸約三分鐘便成。炸時以炸至角的外面要呈現金黃色，角身發松起蜂窩狀為佳。如芋身發干時，要用旺火；如芋不干有水分時，要用慢火。

三、特点

此角芋皮酥香，入口即化，餡料亦鮮美可口。

擘酥鷄粒盒

一、原 料

擘酥皮	(制法見“云腿明蝦盒”) 一斤		
瘦豬肉	四兩	肥豬肉	二兩
鷄肉	二兩	熟蝦肉	二兩
生蝦肉	一兩	叉燒	一兩
濕香蕪	五錢	精鹽	三錢
白糖	四錢	醬油	三錢
味之素	五分	料酒	二錢
芝麻油	三分	胡椒粉	一分
濕荸薺粉	五錢	豬油	八兩 (實耗一兩)
雞蛋	半個		

二、制作方法

1. 將擘酥皮用擀面杖擀成約2分厚，再用有牙邊的鉄模壓成直徑約2寸大的圓皮二十個。

2. 將瘦、肥豬肉，鷄肉，生、熟蝦肉，濕香蕪、叉燒等，都切成約一分大的丁，用少許濕荸薺粉拌勻，放入燒開的豬油鍋內，約一分鐘即連油倒出，瀝去豬油。再把鍋放回爐火上，將泡過油的肉料放入，洒以料酒，略炒几下，再加入清水（二兩）及精鹽、醬油、味之素、白糖等煮開后，加入芝麻油、胡椒粉，再用荸薺粉打芡即成，取出后冷卻分成

十份备用。

3. 將擘酥十塊擺在烘餅的鉄盤內，各放入餡一份（如圖 36 乙），再將下余擘酥皮十塊分別蓋在餡上。然后用毛笔蘸鷄刷在酥皮面上，隨即放進烘餅爐內，用旺火燜約十五分鐘即成。

椰黃甘露酥

一、原料

面粉	八兩	細白糖	五兩
猪油	四兩	鷄蛋三个（用一个刷酥面）	
泡打粉	一錢半	椰蓉餡①	十兩
咸蛋黃	十个		

二、制作方法

1. 將面粉用籬篩過，除去雜質，放在案板上，將白糖、猪油、泡打粉、鷄蛋二个一同放入拌勻便成甘露酥皮（拌時切忌搓揉，否則面會起筋不松）。分成 10 份。

2. 將咸蛋洗淨打破，去蛋清，只要蛋黃，盛以碟，放在籠屉內，蒸約五分鐘便熟备用。

3. 椰蓉餡一兩包入熟蛋黃一个，共包成十份。再用甘

① 椰蓉餡制法（按椰絲十斤的配合量）：

一、原料：

椰絲	十斤	白糖	十五斤
----	----	----	-----

二、制作方法：

將椰絲放在鋁鍋內（勿用鉄鍋，否則顏色不白），加入清水沒過椰絲，用火燒開即撈出，用冷水洗過，瀝干，再放入鋁鍋里。然後在椰絲上面加上白糖，再加入清水二斤，用文火煮，至白糖溶化時，將椰絲翻過來，至糖水黏手有膠時，便取出盛入瓦盤冷卻。在冷卻過程中，仍要將椰蓉翻二、三次，使其通風，以免壓在盤底的椰蓉變紅色。

露酥作皮，將椰蓉、蛋黃包入如球狀。然後擺在烘餅的鐵盤中，用毛筆蘸雞蛋刷在酥面上，放進爐內焗約十五分鐘便成。焗時，要注意火候，火太旺，則會焦而不松，火過慢則會變樣。

三、特點：

酥皮入口即化，餡味清甜甘香。

北園酒家

北園酒家的點心，在廣州也是聞名的。出名點心師有麥九等人。

玻璃雞蛋糕

一、原 料

雞蛋	十個	雞蛋清	十五個
大菜絲	一兩	白糖	一斤五兩
面粉	五兩		

二、制作方法

1. 將雞蛋十個打破放入鐵桶內，加入白糖五兩，用力攪起泡沫，至浮起三倍時為止。然後將麵粉五兩，用籬篩過，放入蛋糕桶內用打蛋器輕輕攪勻。攪時要順一固定方向攪，切忌來回翻攪，否則制成蛋糕不松，且焗熟時易碎。蛋糕桶要潔淨，防止有油。

2. 用一個方鐵盆鋪上白紙，薄薄刷上一層花生油，將打好的蛋糕倒入鐵盆內，放進烘爐內焗約十分鐘，呈金黃色時便成，取出除去墊底的紙，將蛋糕放回原盆備用。

3. 將大菜在制蛋糕前用清水浸透（約三小時），撈在

銅鍋里（鐵鍋會使色變黑），加入清水兩斤半，用旺火燒開，再加入白糖一斤，待大菜與糖溶化時用籬過濾。

4. 將蛋清十五個放入潔淨的鐵桶內，用打蛋器攪至潔白並浮起三倍時，便將煮溶過的大菜，趁熱倒入攪勻，俟其冷卻一半即傾在已烘好的蛋糕面上。俟其凝結後，用刀切成塊（大小隨意）便成（圖35）。

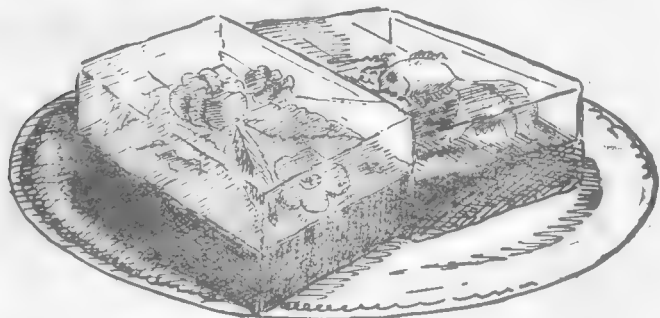


圖 35 玻璃雞蛋糕

三、特 點

此蛋糕爽滑香甜，晶瑩美觀。

奶 油 雞 蛋 卷

一、原 料

面粉	一斤	白糖	一斤
雞蛋	四十個	加工奶油①	一斤七兩

二、制作方法

1. 將雞蛋四十個打破，放入攪雞蛋糕的鐵桶內，加入白糖一斤，用打蛋器攪至浮起約三倍成潔白泡沫狀。再將面粉過籬後放入，用手輕輕拌勻（拌時要順拌，切勿翻攪，否則

不松)。然后分成十份。

2. 方鉄盆內垫以白紙，薄薄刷上一層花生油，將打好的蛋糕倒入，再放入烘爐內，焗約十分鐘取出。取大于烘蛋糕鉄盆二寸的潔淨白紙，鋪在案板上，將烘好的蛋糕倒在其上，把原垫底的紙撕去，隨即用鋪在案板的白紙按着蛋糕卷成筒；过十分鐘后又將其攤开，薄薄塗上一層加工奶油，復又用紙按着蛋糕卷成筒（卷時，系將白紙按在外邊，以防蛋糕破爛，紙不能捲入內里。第一次捲時，系使蛋糕作筒狀。若蛋糕冷卻，就不能捲作筒狀，但奶油有熱度又會溶化，因此第一次捲時不能塗上奶油。所以須分兩次來捲），等其完全冷卻，除去外面的白紙，用刀切成厚約八分的圓塊即成。

焗化雞蛋散

一、原 料

面粉（要含面筋較多的）一斤

雞蛋	九個	礶砂	五錢
臭粉	一錢	食粉	一錢
白糖	二斤	麥芽糖	四兩
花生油	二斤（約耗十二兩）		
淀粉	二兩		

① 加工奶油制法：

一、原料：

雞蛋清	三個	奶油	十二兩
白糖	八兩		

二、制作方法：

1. 白糖八兩用瓦鍋盛裝，加入清水八兩，以慢火煮至膠稠。
2. 將蛋清倒入鉄桶內，攪至浮起三倍時，便乘熱將煮好的糖膠倒入攪勻，冷卻後再將奶油加入拌勻便成。

二、制作方法

1. 將面粉用籬篩過，除去雜質，放在案板上。將礮砂研末，雞蛋打破除殼，與臭粉、食粉一齊放入面里，用手和勻並揉至滑軟，再用濕布（擰干水）蓋上，防止其吹干。過半小時後，用擀面杖擀薄（擀時洒以干淀粉，以免黏連），至擀至四、五厘厚時，便將其切成寬一寸、長四寸的長方塊（見圖 36 甲）然後將兩塊疊在一起，再摺過來（見圖 36 乙），用刀在面塊的中間，鏢穿三道（見圖 36 丙）。將一端穿入中間的刀鏢處（見圖 36 丁），將之扭轉即成蛋散形（見圖 36 戊）。然後放入燒開的油鍋里，用旺火炸約三分鐘，撈出備用。

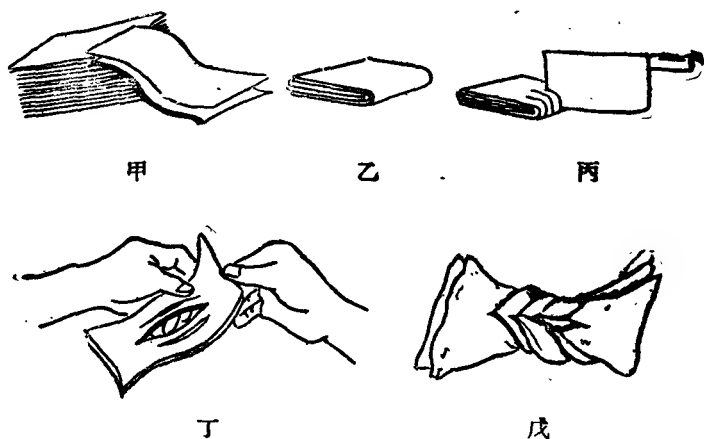


圖 36 崧化雞蛋散制作过程示意

2. 將鍋放在爐火上，加入清水二斤半燒開後，加入白糖、麦芽糖，再用慢火煮，至糖水有膠稠時為止（糖水煮至起小泡時，用二指蘸些糖膠試驗，如有絲相連便已煮好。春夏

季气候潮湿时糖要煮稠一些)。

3. 將炸好的蛋散，用笊籬盛着，淋上糖膠，使糖膠与蛋散相黏連便成。

三、特 点

此点心酥脆香甜，入口即化。

成 珠 茶 楼

成珠茶楼是广州出名的大茶楼，特別以制作結婚礼餅著称。鷄仔餅原为該号所創制，已有百余年的历史。点心师有梁新、譚煥等人。

鷄 仔 餅^①

一、制 餅

(一) 餅餡原料和制法

淨肥豬肉	一斤	白糖	一斤四兩
白芝麻	三兩	瓜子肉	三兩
橄欖肉	三兩	熟梅菜(剝爛)	二兩
五香粉	一錢	胡椒粉	一錢
上糯米粉	六兩	花生油	四兩

先將肥肉片切成一分見方小丁，与糖拌勻，撥成窩形，下入芝麻、瓜子肉、橄欖肉、熟梅菜、五香粉、胡椒粉等，再倒入涼水七兩，繼再倒入花生油，將以上原料拌勻。然后加

① 鷄仔餅原名小鳳餅，創造已有百余年。远在公元 1855 年左右(清代咸丰年間)，广州伍家，有女工人名小鳳，制成此餅，成珠茶楼的前身成珠館炕制，極為享用者所贊許，因而名为“小鳳餅”。后成珠館改为成珠茶楼复加精心制作，聞名海內外。因該号于 1914 年間繪雞數只于商標上，故均称之为鷄仔餅。

上糯粉拌勻，候三十分鐘使其入味后，即搓成重約一錢八分的圓形小塊備用。

(二) 餅皮原料和制法

白糖	十兩	面粉	一斤
花生油	三兩	碱水	四錢

將白糖八兩、凉水四兩，用鍋以慢火煮溶，滾約三十分鐘，見糖漿滾成菊花心，用紙試滴糖珠其上，成珠形不瀉即可取出使其冷卻。再將面粉撥成窩形，將冷卻后糖漿及生油、碱水、白糖二兩一起放入，將面粉拌勻，放置一到六小時后即可制皮（時間久，則制成的皮色紅潤，時間過短則無光澤）。將面皮切成四分方塊，重約一錢二分。

(三) 印餅：

將圓形餡包以面皮，放入具有花紋的木制橢圓餅模壓扁（見圖 37），即成長一寸五分、寬八分小餅，其厚度以不超過一分半為適合，過厚則不松脆。

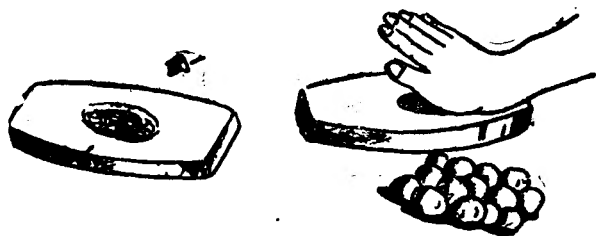


圖 37 鷄子餅模制示意

二、烤 炕

火候 炕制時爐火不宜太旺或太慢，掌握火候均勻，則制成的餅色澤鮮潤。

炕制 將制成的餅用鉄盆排好放入焗爐內，炕約五分鐘，至呈金紅色時取出。俟熱氣消失後即甘脆可口。

三、特 點

此餅為餅食中名品，甘脆香酥，色澤鮮潤，可茶可酒。

[General Information]

书名=中国名菜谱 第四辑

作者=商业部饮食服务局编

页数=124

SS号=11786573

DX号=

出版日期=1959年04月第1版

出版社=轻工业出版社